WYPOŻYCZANIE PISMA U SPRZEDAWCY JEST NADUŻYCIEM

PRAKTYCZNA PANI

Nr 25

DOBRA OBYWATELKA

YGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

19 czerwiec 1937

NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.

TREŚĆ:



Prenumerata miesięczna 1 złoty

Z dziejów Warszawy

...Jest u nas kolumna w Warszawie.
Na której osiadają podróżne żurawie,
Spotkawszy jej liściane czoło śród obłoka
Taka zda się odludna i taka wysoka!
Za tą kolumną, we mgły tęczowe ubrana,
Stoi trójca świecących wież świętego Ja-
[na,
Dalej ciemna ulica a z niej jakieś szare
Wygląda w perspektywie sinej Miasto
[Stare
A dalej jeszcze, we mgle, która tam się
[mroczy;
Szkła okien, jak zielone Kilińskiego oczy,
Czasami uderzone płomieniem latarni,
Niby oczy upiora świecące spod darni.

J. Słowacki

Tak przedstawiała się nasza stolica oczom wieszcza. Lecz sięgnijmy dalej w głąb dziejów, do czasów, których nie pamiętają ani dzwony wież świętego Jana, ani Stare Miasto, ani żaden z istniejących dzisiaj zabytków historycznych, z tej prostej przyczyny, że ich jeszcze wówczas nie było.

W XIV wieku Warszawa była jeszcze małą i nic nie znaczącą, choć prastarą osadą, z drewnianym warownym grojcem. W r. 1377 stała się ona stolicą mazowieckich Piastów, ostatnich władców dzielnicowych, którzy tylko prawem lennym byli związani z państwem Kazimierza Wielkiego. Za panowania księcia mazowieckiego Janusza I Warszawa podnosi się znacznie, gdyż książę nadaje jej prawo magdeburskie, czyli samorząd miejski. Książę ten starał się nawet o rękę królowej Jadwigi, późniejszej żony Władysława Jagiełły.

Dynastia książąt mazowieckich wygasa dopiero za czasów Zygmunta I i dopiero wtedy Mazowsze zostaje przyłączone już na zawsze do Korony. Król daje je jako dożywocie żonie swojej Bonie, która mądrą gospodarką w swych dobrach przyczyniła się znacznie do podniesienia ich stanu gospodarczego. Po śmierci króla zamieszkała ona wraz z córkami i całym dworem w Warszawie, co przyczyniło się ogromnie do rozwoju miasta.

Zygmunt August bardzo lubił Warszawę, a dbając o jej rozwój, postawił most na Wiśle i znacznie rozszerzył zamek.

Najważniejszym dobrodziejstwem dla Warszawy było wyznaczenie jej przez statut Unii Lubelskiej jako stałe miejsce obrad sejmowych i zjazdów publicznych. Odtąd ze względu na swe środkowe położenie i jako siedlisko życia publicznego, (na polach podwarszawskich na Woli odbywać się poczynają elekcje) musiała stać się w końcu Warszawa stolicą Polski. To też gdy w r. 1595 spłonął zamek wawelski, król wraz z dworem przenosi się do Warszawy. Nie nadaje jej jednak miana stolicy; tytularną stolicą pozostaje dalej Kraków, a tylko król mieszka w Warszawie, która nawet do rozbiorów nie posiadała biskupstwa.

Dwór królewski musiał mieć wygodne pomieszczenie i odpowiednią oprawę. A ponieważ stary, przeważnie drewniany zamek wcale się do tego nie nadawał, król rozkazuje go zburzyć, a na jego miejsce wystawić nowy, z wieżami i skrzydłem od strony Wisły. Wieża zegarowa, czyli „Zygmuntowska" została skończona dopiero w roku 1619. Nowy zamek królewski był dziełem Andrzeja Hegnera Abrahamowicza.

Za monarchą pociągnęli wielmoże. Każdy chciał mieć pałac w nowej stolicy i ponieważ w małym, zamkniętym murami mieście nie było gdzie ich stawiać, przeto poczęto budować wokół zamku królewskiego, wzdłuż szosy wiodącej do Krakowa, na **Krakowskim Przedmieściu.**

Władysław IV, dbając o wygląd zewnętrzny zamku, kazał zburzyć budynki, zasłaniające go od strony miasta i na otwartym placu wystawił ojcu swemu wspaniały pomnik, słynną kolumnę Zygmunta.

Włoskie wpływy, które w takim stopniu przyczyniły się do rozkwitu Krakowa, przeniosły się i do Warszawy. Poczynał wchodzić w modę barok, krzewiony przez nadwornych artystów, jak np. znany malarz Dolabella. Nie tylko na dworze królewskim interesowano się sztuką, ale i w domach magnatów, a nawet bogatego patrycjatu, który jednak nigdy nie dorównał mieszczaństwu krakowskiemu ani bogactwem, ani kulturą.

Stopniowo jednak wpływy włoskie poczęły wygasać na dworze królewskim, a zaznaczył się wpływ kultury, obyczaju i języka niemieckiego, wniesiony przez żony Zygmunta III, obie z domu habsburskiego.

Za Władysława IV i Jana Kazimierza zapoznała się Polska bliżej z cywilizacją i kulturą francuską, przywiezioną przez królowę Marię Ludwikę. W architekturze poczyna dominować barok francuski, co odzwierciedla się w „Cekausie" czyli arsenale, w pałacu Kazimierowskim, Ujazdowskim i najwspanialszym z nich pałacu Kazanowskich, oraz w kościele Wizytek. Król, miłośnik dzieł sztuki, po śmierci Rubensa kupuje znaczną ilość jego obrazów. Za jego panowania poczynają grać w Warszawie w teatrze królewskim opery włoskie i dawać przedstawienia dramatyczne, tak modne w Paryżu. Jednym z najwspanialszych wówczas wypadków w życiu kulturalnym Warszawy jest powstanie pierwszej gazety polskiej p. t.: „Merkuryusz Polski Ordynaryjny".

Nagle tak kulturalny jak i ekonomiczny rozwój Warszawy został przerwany. Nadciągnął najstraszliwszy wróg dobrobytu i kultury — wojna. Na czele armii szwedzkiej wtargnął do Warszawy król Karol Gustaw. Mieszczaństwu nałożono tak wielką kontrybucję, że z braku monety musiano ją płacić srebrami stołowymi, naczyniami kościelnymi itd. Wkrótce jednak nadciągnęły wojska polskie i po zażartej



Burzenie Klasztoru Bernardyńskiego w 1843 r. *(Z obrazu Wincentego Kasprzyckiego 1802 — 1849).*

walce odebrały Warszawę. Ale miasto było w gruzach. Z nowego, wspaniałego pałacu Kazanowskich, z pałacu Daniłowicza, kościoła Bernardynów nieomal śladu nie zostało.

Tymczasem Karol Gustaw znowu nadciągnął z wojskiem i mimo trzydniowej bohaterskiej obrony miasto znowu znalazło się w rękach Szwedów. Tym razem najbardziej zniszczono pałac Kazimierowski i kościół Karmelitanek. W stolicy tak do niedawna kwitnącej począł się szerzyć mór.

Po opuszczeniu miasta przez najeźdźców, król kazał znowu ufortyfikować Warszawę. Mimo tego, gdy pod mury jej podszedł Jerzy Rakoczy, komendant miasta nie mógł się spodziewać znikąd pomocy, musiał je poddać. Znowu zaczęła się grabież, mordy, pożogi. I kiedy nieprzyjaciel w końcu miasto opuścił, Warszawa była jednym pustkowiem. Zamek splądrowany, kościoły i pałace w ruinie, mieszkańców została zaledwie dziesiąta część.

Za panowania Jana III podnosi się powoli stolica z upadku. Król nie dba zbytnio o zamek, ale buduje pałac w Wilanowie, jeden z najpiękniejszych w Polsce. Nad przyozdobieniem tej letniej rezydencji królewskiej pracowali artyści tej miary co Belotti, Locci, Affati. Wokoło budynku rozpościera się ogród, ślicznymi szpalerami przypominający park wersalski.

Na odbudowaną stolicę spadły jednak znowu klęski. Wojna o tron między Augustem Saskim, popieranym przez wojska rosyjskie, a Stanisławem Leszczyńskim, popieranym przez Karola XII szwedzkiego, wydawała kilkakrotnie miasto w ręce jednego lub drugiego przeciwnika. Za każdym razem nakładano na jego mieszkańców ogromne kontrybucje, a wreszcie w roku 1708 zrujnował Warszawę ostatecznie ogromny pożar, tak że na ulicach miasta zubożałego i wyludnionego poczęła porastać trawa.

Za czasów Augusta II odbudowano zamek, lecz niezbyt wspaniale, gdyż król chciał wystawić nowy, okazalszy, Pałac Saski. Zamiar spełznął na niczym, ale pod panowaniem saskim Warszawa zaczęła się doskonale rozwijać. Powstały pyszne pałace jak Brühlowski, Mniszchów, Bielińskich. Przede wszystkim jednak miasto zostało uporządkowane przez powołaną do życia „Komisję Brukową". Otwarto dla mieszkańców pierwszy ogród publiczny, powstają szpitale Dzieciątka Jezus, Św. Rocha i Jana Bożego. Załuscy fundują olbrzymią bibliotekę publiczną, ks. Stanisław Konarski tworzy słynny zakład wychowawczy, Collegium Nobilum.

Do największego jednak rozwoju doszła Warszawa za panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego. Zabrał się przede wszystkim do odnowy zamku. A gdy zaczęte roboty padły pastwą pożaru, podjął je na nowo, na stopę znacznie większą, pod kierownictwem architekta Merliniego. Angażował malarzy takich jak Bacciarelli, Canaletto, Le Brun, Bucher, Belotti, Smuglewicz, do przyozdobienia sal zamkowych, prócz tego buduje pałacyk łazienkowski, zwierzyniec zaś zamienia na park. Wszystkie budowle w Łazienkach są planowane przez samego króla z pomocą architektów Merliniego, Kamsetzera i Fontany. W tym okresie po raz pierwszy domy Warszawy dostają numery.

Ogromnie wiele robi król dla życia kulturalnego Warszawy. Na jego obiadach **czwartkowych** gromadzą się najznakomitsi i najbardziej utalentowani pisarze. W r. 1779 otwiera się przy pomocy króla pierwszy stały teatr publiczny w Warszawie na placu Krasińskich, pod dyrekcją Wojciecha Bogusławskiego, którego pomnik zdobi obecnie Plac Teatralny. Powstaje również Akademia Sztuk Pięknych pod kierownictwem malarza Bacciarellego, Szkoła Kadetów i Szkoła Pijarów.

Tymczasem Polska chyliła się coraz bardziej ku upadkowi; w stolicy kwaterowali Rosjanie. Insurekcja kościuszkowska poruszyła wszystkie warstwy ludności. Na czele patriotów w Warszawie stanął Jan Kiliński. W Wielką Sobotę 1794 wybuchły walki uliczne. Wojsko polskie i mieszkańcy Starego Miasta uderzyli na Rosjan od strony koszar Mirowskich i parli nieprzyjaciela poprzez ulicę Kozią, Leszno, Elektoralną, Freta, Długą na Nowe Miasto. Inny oddział pędził Moskali przez Plac Trzech Krzyży, Nowy Świat, Krakowskie Przedmieście, aż do klasztoru Wizytek. Wreszcie wypchnięto nieprzyjaciela z miasta. Przez sześć tygodni oblegali stolicę Fryderyk Wielki i gen. Fersen; w końcu musieli odstąpić. Wkrótce jednak nieprzyjaciel podszedł znowu i po okrutnej rzezi Pragi generał Suworow wkroczył do miasta.

Mimo niewoli życie kulturalne Warszawy rozwija się doskonale. W r. 1800 powstaje Towarzystwo Przyjaciół Nauk, mieszczące się w pałacu Staszica, przed którym stanął wkrótce pomnik Kopernika, dłuta Thorwaldsena. Komisja Edukacyjna szerzyła w kraju oświatę.

Jak burza przewaliły się przez Warszawę wojska napoleońskie i stolica znowu była w rękach najeźdźców. Z utworzeniem Królestwa Kongresowego podnosi się z upadku przemysł, rolnictwo, literatura; życie umysłowe wre. Walka klasycyzmu z romantyzmem rozgrywa się w Warszawie. W epoce tej miasto wydało dwa geniusze: Krasińskiego i Chopina.

Po fali nieudałych spisków wybucha wreszcie powstanie listopadowe. Po walkach ulicznych z 2 na 3 grudnia wkraczają do oswobodzonej stolicy wojska polskie, witane entuzjastycznie przez ludność. Po krótkim okresie wolności, nieprzyjaciel,



Widok Krak. Przedmieścia ok. 1855 r. *(Z obrazu Alojzego Misierowicza 183? — 1898).*

po zdobyciu szańców na Woli, bronionych przez generała Sowińskiego, zajmuje znowu Warszawę.

Pod okrutnymi rządami namiestników rosyjskich mnożą się raz po raz spiski, zakończone wysyłaniem Polaków na Sybir, wybuchają bunty i demonstracje uliczne, kończące się krwawo, gdyż wojsko strzelało do ludności. Złagodzony system rządów margrabiego Wielopolskiego przyszedł za późno i nie mógł już złagodzić rozgoryczenia zrewolucjonizowanego społeczeństwa, tak, że w r. 1863 wybucha znowu powstanie. Tym razem walki nie toczyły się na ulicach Warszawy; tylko ludność wspomagała pieniężnie powstańców. Po upadku powstania nastąpiła jedna z najtragiczniejszych chwil w dziejach miasta: na stokach cytadeli warszawskiej zawisło na szubienicy dnia 5 sierpnia 1864 roku pięciu członków Rządu Narodowego.

Po roku 1870, kiedy nastała epoka pozytywizmu, pod względem gospodarczym Warszawa zaczęła się bardzo szybko podnosić. Począł się coraz lepiej rozwijać handel i przemysł, powstawały nowe fabryki, zamożność miasta rosła. Dowodem tego jest powstanie mostów Kierbedzia i Poniatowskiego oraz zaprowadzenie kanalizacji i wodociągów.

Lecz mimo wzrastającego dobrobytu społeczeństwo nie zapominało, że żyje w niewoli i tylko czekało odpowiedniej chwili, by dać tego dowód.

Po wypadkach w r. 1905, demonstracjach ulicznych, pochodach, przerwanych salwami do tłumu na Placu Teatralnym, represje rosyjskie wzmogły się znowu. Stan taki trwał do wybuchu wojny światowej.

Przez pierwszy rok wojny Warszawa była w pobliżu frontu, a następnie od roku 1915 do 1918 była pod okupacją niemiecką. Był to ciężki okres w życiu Warszawy. Niemcy wywozili wszystko, co im wpadło w ręce; nie tylko dzieła sztuki i zabytki muzealne, ale wszystko, co w ogóle miało jakąkolwiek wartość, chociażby klamki mieszkań prywatnych.

Aż nastał wreszcie wielki dzień. Dnia 9 listopada 1918 roku, po rozbrojeniu Niemców, Warszawa staje się wreszcie stolicą Wolnej Polski.

Lecz wkrótce znowu wróg zagroził tej wolności. W połowie sierpnia podeszli pod mury miasta bolszewicy, lecz w trzydniowej bitwie pod jej murami w dniach 14—16 sierpnia zostali pokonani.

I po wielu latach niewoli obywatele Niepodległej Polski mają stolicę swoją w wolnej Warszawie. Jest to fakt tak naturalny, że nikomu nie przyjdzie na myśl, że w ogóle może, że mogło kiedyś być inaczej. I słusznie. Ale, by odpowiednio cenić stan obecny, warto od czasu do czasu przypomnieć sobie, jakie były kulturalne i wojenne dzieje Warszawy.

Maria Tarnowska

MGR. ROMR.

Zdobnictwo ludowe w Łowickiem

Nie ulega wątpliwości, że z całego Mazowsza najwięcej zamiłowania do sztuki ludowej ma lud łowicki, czy t. zw. księżacy.

Nazwa ich pochodzi stąd, że Łowicz i kilkadziesiąt wsi okolicznych stanowił od wieków uposażenie gnieźnieńskich arcybiskupów, które za czasów Kazimierza Wielkiego otrzymało tytuł „Księstwa Łowickiego". W czasach późniejszych nazwano ludność, mieszkającą w księstwie, „księżakami".

Po utracie niepodległości Księstwo łowickie różne przechodzi koleje, aż wreszcie około r. 1820 zostało przez cara Aleksandra I nadane Wielkiemu Księciu Konstantemu, a po jego śmierci przeszło na cara Mikołaja I. Przytoczyłem tu w skrócie dzieje Księstwa łowickiego, gdyż wpłynęły one w znacznym stopniu na rozwój kultury ludu księżackiego. W dobrach arcybiskupów mieli właściwie dużo lepsze warunki egzystencji niż w wioskach drobnej szlachty, obchodzono się z nimi łagodniej, bardziej dbano o ich dostatek a i pańszczyzna prędzej tam zaczęła zanikać, zastąpiona odpowiednim czynszem, płaconym przez chłopów do arcybiskupiej szkatuły.

Trudno się dziwić, że w takich warunkach kultura ludu łowickiego kwitła bujniej niż u sąsiadów, że lud tamtejszy, będąc zamożniejszym i swobodniejszym, chętnie wynosił się ponad drugich, co wyrażało się nie tylko w stosunkach towarzystkich ale i w chęci prześcignięcia sąsiadów w przybraniu stroju, izby czy chaty.

Ludzie znający od dawna ziemię łowicką, porównując dawniejsze czasy z dzisiejszymi, twierdzą niekiedy, że ludowe zdobnictwo u księżaków chyli się ku upadkowi, że się wypacza itp.

Tych pesymistycznych ocen nie należy jednak przyjmować dosłownie. Prawdą jest, że zdobnictwo ludowe w łowickim ulega ciągłym zmianom pod wpływem różnych nowości, „wymodzonych" przez łowickie strojnisie, ale objaw ten jest raczej dodatni, gdyż świadczy, że w Łowickim zdobnictwo ludowe jest jeszcze żywe, rozwija się, zmienia, że gra jakąś rolę w życiu księżaków. Oczywiście że równocześnie z pojawieniem się nowych pomysłów zdobniczych wychodzą z użycia stare. Dziś np. dość trudno już spotkać starą chatę łowicką, pokrytą z zewnątrz od przyciesi po dach dużymi malowankami, wykonanymi wapnem, przedstawiającymi bukiety kwiatów, drzewka itp., wyrastającymi z niekształtnych doniczek i dzbanów.



Dzbanuszek z gęsiego jaja ozdobiony wycinanką z okolic Łowicza. Ze zbiorów Muz. Etnogr. w Krakowie.

Rzecz ciekawa, że dawniej malowanki te spełniały rolę... anonsu matrymonialnego. Gdziekolwiek na zrębie były owe malowanki, to znak, że w chacie jest panna na wydaniu.

Wnętrze chaty łowickiej imponuje schludnością, zamożnością i gustem zdobniczym mieszkańców. Na tle błękitnych ścian odcinają się różnobarwnymi plamami porozwieszane wśród świętych obrazów słynne łowickie wycinanki. Jest ich wielka rozmaitość między podwójnymi „tasiemkami", przypominającymi formą złożoną stułę, widać koliste „gwiazdy" lub długie wąskie „kołdry".

Wycinanki łowickie są z zasady wielokolorowe, przeważnie opierają się na motywach roślinnych, komponowanych z ogromnym poczuciem artystycznym, obok jednak tych stylizowanych kwiatów, drzewek, bukietów spotyka się też czasem misternie wycięte i naklejane postacie zwierząt a nawet i ludzi. Był okres, kiedy łowickie wycinanki przechodziły ostre przesilenie; w tym czasie zamiast opisanych wyżej kwiatków i ptaszków wyklejano niegustowne sceny, przedstawiające karety zaprzężone w czwórkę koni itp.

Miniaturką wycinanek łowickich są przedziwnie misternie robione naklejanki, którymi przyozdabiają małe dzbanuszki, wykonane z wydmuchanych gęsich jaj. Dzbanuszki te wieszają w izbie dla ozdoby podobnie jak pająki, niezne pracowicie ze słomek i kolorowych papierków.

W oknach prócz całej masy kwiatów doniczkowych widać firaneczki z białej bibułki, wycinane w przeróżne wzory.

Meble łowickie stanowią wśród malowanych sprzętów grupę nową. Z poprzednich odcinków wiemy, że Krakowiacy malowa-



Nowszy haft łowicki krzyżykowy o wzorze naturalistycznym t. zw. „ruskie szycie".

li swe meble przeważnie na zielono, na Kaszubach, w Wielkopolsce na niebiesko, natomiast u Łowiczan najczęstszym tłem jest podobnie jak u Kujawiaków kolor brązowy i pokrewne aż do czerwonego. Na tym tle rozwija się dopiero bogata ornamentyka łowicka, na którą składają się bukiety kwiatów, ujęte w kwadratowe ramki.

Ze wszystkich sprzętów najbardziej zdobiona jest oczywiście skrzynia, służąca do przechowywania rodzinnych „skarbów". Pod ścianą koło okna stoi malowana ława a naprzeciw koło pieca zgrabny czerwony kredensik z „konewnikiem", t. j. półką, na której ustawia się szereg fajansowych kwiecistych talerzy lub ozdobnie polewanych mis glinianych.

W jednym z kątów stoi łóżko, zasłane kraciastym kilimem lub białą poszwą z szerokimi szydełkowymi wstawkami, na nim zaś piętrzy się stos puchatych poduszek w śnieżnobiałych poszwach, sznurowanych z boku kolorowymi wstążkami.

Strój księżaków łowickich (zwłaszcza kobiet) odznacza się ogromną barwnością. Wszystkim znane są na całą Polskę „pasiaki łowickie", wyróżniające się spośród innych szerokimi pasami koloru pomarańczowego. Dobór barw i szerokość pasów łowickiego pasiaka nie jest niczym stałym i niezmiennym. Co pewien czas jakaś pomysłowa dziewczyna „wymodzi" nową odmianę pasiaka, a jeśli spodoba on się innym, wtedy starają się mieć podobne, sprzedają na gwałt stare spódnice i fartuchy, lub pruja je, przefarbowuja przedzę i tkają na nowo, zgodnie z przepisami mody.

Ta chęć wyróżnienia się czymś oryginalnym nie ogranicza się tylko do samych pasiaków, ale obejmuje w ogóle cały strój kobiecy, jak np. gorsety, hafty itp. Były więc dawniej gorsety z kupnej materii, sznurowane na piersiach kolorowymi wstążkami, po nich szyto samodziałowe w pasy poprzeczne i brokatowe z drogiej ornatowej tkaniny, po których przyszły znowu gorsety, szyte z jedwabnych wstążek.



Pończocha łowickiej strojnisi. Ze zbiorów Muz. Etnogr. w Krakowie.

W nowszych czasach pojawiały się kolejno gorsety aksamitne, haftowane w kolorowe kwiaty, lub z naszywanymi „różami" z czerwonej tasiemki, ale te ostatnie niedługo wytrwały, bo się tasiemka łatwo „mechaciła" (strzępiła). Ostatnim krzykiem mody łowickiej były gorsety aksamitne, wyszywane paciorkami, podobnie jak to mamy u Górali lub Lachów sądeckich.

Podobnie znacznym zmianom uległa i sztuka hafciarska, dawniej np. naramienniki koszul zdobiły kobiety prostymi haftami o przewadze motywów geometrycznych, wykonanymi przeważnie ściegiem łańcuszkowym i stębnem, dopiero na kilka lat przed wojną rozpowszechnił się wśród Łowiczanek zwyczaj haftowania ściegiem krzyżykowym (t. zw. przez nich „ruskie szycie"). Równocześnie zmieniły się i motywy, dawne proste hafty geometryczne tu i ówdzie przeplatane rozetkami lub niewymyślnymi spiralnymi zawijasami ustąpiły szerokim haftom krzyżykowym o skomplikowanym ornamencie roślinnym.

Jak dalece Łowiczanki zwracają uwagę na ozdobność każdego drobiazgu swego stroju, świadczy fakt, że nawet pończochy, robione w domu na drutach, są pokryte wzorzyście deseniami, a czasem nawet napisami jak np. „Dzień dobry", „Szczęść Boże" itp.

Sztuka zdobnicza ludu łowickiego nie doczekała się dotychczas szczegółowego opracowania.

Najwięcej wiadomości o zdobnictwie księżaków można znaleźć w cennej pracy Anieli Chmielińskiej, zatytułowanej „Księżacy i ich strój". (Warszawa 1930 r.).


Stary haft łowicki t. zw. „polskie szycie" z przyramka koszuli kobiecej.

BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI

C z e r w i e c

Wiatr upalny rozplata uschłych wianków warkocze
i nie śpiewają ludzie wieczorami przy krzyżach,
żaby tylko jak dawniej, jak w maju rechocą,
a żyta chylą głowy-kłosy coraz niżej.

W bzach okwitłych melodię swoją słowik kończy,
dośpiewujc ostatnie słowa serenady,
na promieniu księżyca kwiat jaśminu tańczy,
przez wachlarz liści róża uśmiecha się blado.

Na drzewach nabrzmiewają sokami owoce,
jak ogon pawia pstrzą się kwiatowe rabaty.
Pierwszy raz rozdzwoniły się jak srebro kosy
i z łąk sączy się zapach pokoszonych kwiatów.

Po ścieżkach skrzętne mrówki — robotnice łażą
przyszłych owadów z ziemi wypełzają czerwie.
Maj pozostał za nami z zmysłową ekstazą,
a idzie z zapowiedzią nowych płodów czerwiec.

Pierwszy bal

Na wsi jest zupełnie inaczej niż w mieście. Wszystko jest inaczej. Na przykład bal.

W mieści to jest tak. Idzie się do fryzjera. Potem „robi się twarz". Potem przychodzi pan Stefan, czy pan Jerzy, czy pan Zbyszek. Siada się w taksówkę. Tańczy się przeważnie z tym tancerzem, z którym się przyszło. Nad ranem wraca się do domu, by po kilku godzinach już maszerować do biura, czy na uniwersytet, czy do jakiego innego zajęcia.

A na wsi! O — na wsi jest zupełnie inaczej. Przede wszystkim od kilku tygodni naprzód o tym się mówi. W Głuszynie bal! Czy już wiecie? — W Głuszynie bal! Będzie cała okolica! Będzie dużo oficerów, bo to manewry! Będzie orkiestra z Płocka. I tak jest zwykle, że nie zdąży się pojechać przed balem do fryzjera. A gdy się trzeba ubierać, asystuje przy tym cały niemal dom. I matka, i ciotki, i kuzynki. Wszyscy się ubierają, wszyscy sobie nawzajem coś poprawiają. Bo w Głuszynie jest bal i będzie cała okolica, i masa oficerów z manewrów, i muzyka z Płocka.

Gdy się zaś ma lat 16 i jedzie na bal po raz pierwszy, zdarzenie to urasta do historycznych wymiarów.

A właśnie trzy siostry jechały na bal po raz pierwszy. Nawet się zastanawiali rodzice, czy je zabierać, czy się będą dobrze czuły na tym wielkim balu.

Najmłodsza była Rysia. Miała sukienkę z różowej organdiny, zadarty nosek, ruchy chłopca, zielone oczy i dołek w bródce. Potem była Dusia. Organdina niebieska. Gładkie sploty jasnych włosów. Trochę drwiący uśmieszek. Grottgerowska, stylowa panienka. A najstarsza Mysia w obłoku organdiny białej — usiłuje udawać, że „nie takie bale widziała". Bo Mysia jest już na uniwersytecie w Warszawie. Na historii. I na arabskim. I mimo tych mądrości ma ciągle minkę dziewczynki, która za chwilę ma „wydawać" lekcje i bardzo się boi.

Gdy trzy panienki w organdinach weszły do salonu, pobiegły ku nim wszystkie oczy. Takie były ładne, takie młode i tak szczerze zachwycone tym, że są na balu. Za chwilę już tańczyły. Kanciaste ruchy Rysi stały się płynne i miękkie. Z chłopca, co przed chwilą zeskoczył z konia, przeistoczona kobietka tłumaczyła tancerzowi, że u nich w gimnazjum są też bale i z chłopcami i w ogóle bale to dla niej nie nowina. Młody doktorek słuchał i myślał, że przyjemnie jest tańczyć z panienką, która się cieszy, że żyje, tańczy i ma nową sukienkę. I nic a nic nie umalowane usta. Bo to się działo na wsi, gdzie 14-letnie panienki, choć zaprawione w gimnazjum do sportów, obozów, p. w. itp., nie malują się, a choć by nawet miały ochotę, baczna kontrola matek przed balem czuwa.

Jasnowłosa Dusia w sennych obrotach tanga nie straciła wyniosło-drwiącego uśmiechu. Dlaczego — nie wiedział pan rotmistrz szwoleżerów, który wprost z męczących ćwiczeń trafił na bal. Żeby wiedzieć, trzebaby było podsłuchać niejedną rozmowę przyjaciółek, gdy padały zdania bezapelacyjne, że niewiele jest rzeczy na świecie godnych widzenia, a już mężczyźni, to jeden w drugiego głuptasy.

A gdzież Mysia? Mysia tańczy z ogorzałym panem Stefanem. Pan Stefan pyta, jak będzie po arabsku „śliczna panienka". Mysia czerwieni się (naprawdę!) i robi minę bardzo serio, która ma odstraszyć tancerza i zabronić mu niewczesnych dowcipów.

Na balach w mieście nie bywa takich kolacji, jak na wsi. Kto ma na to, siada przy stoliku w bufecie i zatruwa się majonezową sałatką, lub podstarzałą rybką. A tu — proszę — stół w podkowę i — czym chata bogata!

No i jest — źródło śmiechu i wesołości — folwark.

Folwark to stół oddzielny dla najmłodszych. Niewiele ich tutaj, na tym dorosłym balu. Trzy siostrzyczki królują przy stole. Sama młodzież gimnazjalna i dwoje studencików z pierwszego roku. Jest i przemycane wino domowe. Śmiech i gwar nie milknie nawet wtedy, gdy od stołu dorosłych płyną słowa nieodzownych przemówień i karcące szepty — „ciiicho!"

Matki zerkają z niepokojem w stronę folwarku. Czy aby dzieci dobrze się zachowują. Rysia — naturalnie — za głośno się śmieje. Mysi roztrzęsła się zupełnie misterna „ósemka" z warkoczy, a Dusia zapomniała o wyniosłym tonie i razem z sąsiadami z prawej i lewej strony planuje jakąś wielką wyprawę do ogrodu na łódki. — Ta Dusia! zawsze jakieś pomysły,— wzdycha matka, postanawiając postarać się, aby poginęły wszystkie wiosła od łódek.

Młodzież ma już dość kolacji. Chce tańczyć. Muzyka też je kolację? Nic nie szkodzi. Spod palców maturzysty Janka płynie już melodia straussowskiego walczyka. Młodzież z folwarku tańczy już teraz wyłącznie z sobą i za odstępstwo byłoby uważane, gdyby która z panienek zatańczyła z kim z obozu „dorosłych". Może to i lepiej. Panienkom lepiej się rozmawia ze sztubakami. „Nie potrzeba się wygłupiać" jak przy dorosłych — określa Rysia. Sztubacy — to swoi. Rozumieją, gdy się mówi o technice siatkówki. Zgadzają się chętnie, że trygonometrię musiał wymyśleć jakiś skończony idiota i że bez klucza, czyli bryka, nie może być mowy o tłumaczeniu Cezara.

W małym gabinecie, gdzie osiedlił się folwark, robi się coraz głośniej. Lemoniadę pije się litrami, lody znikają jak w bezdennej otchłani. Cztery pary tańczą bez przerwy. Mazur — to mazur, kujawiak — to kujawiak, tango — to tango. Z sąsiedniego „dorosłego" salonu płynie muzyka. Małomuzykalny Jurek usiłuje nawet tańczyć pod melodię „Węgierskiej rapsodii", którą w przerwie gra ktoś w salonie i tłumaczy tancerce, że zupełnie dobrze się to tańczy.

— Bal się udał — orzekł folwark.

Gdy, szykując się do odjazdu, schodziłam ze schodów, dogonił mnie wybuch śmiechu. Mignęły koło mnie w pędzie dwie długie nogi, zadarty nosek i burza rozwianej, różowej organdiny. To zjeżdżała po poręczy Rysia, a za nią maturzysta Janek.

E. K.

Zaczęło się od ogródków

(O pracy w Kole Gospodyń Wiejskich.)

Jesieni 1931 r. nie ma co liczyć. Tyle było roboty na nowej placówce, tyle kłopotów z remontem zagrzybionego mieszkania, że w ogródku tylko wyrwane zostały bujające w pas piołuny i po przesuszeniu spalone ku uciesze wszystkiej dzieciarni. Wprawdzie nowoprzybyła próbowała zbliżyć się do gospodyń, ale dowiedziała się tylko, że jej poprzedniczka nosiła ogoniaste suknie i pantofle czerwone, że paliła papierosy i nie patrzyła na ludzi, tylko na chmury.

O sobie gospodynie nie chciały nic wiedzieć i powiedzieć, za to ciekawiło je, czy nowa pani zawsze takie niziuchne obcasy nosi, czyją matką jest ta starsza, siwawa pani, co z państwem przyjechała, oraz czy nieśne są te bieluchne kury z wielkimi grzebieniami, które pani przyniosła w klatkach na nowe gospodarstwo. Po tym... wstępie — nowoprzybyła zrezygnowała na razie ze „zbliżenia". Do przemyślenia były za to poczynione obserwacje, zasłyszane powiedzenia, podchwycone uśmieszki.

Do tych ludzi nie można było iść i powiedzieć: — popracujmy wspólnie, może wam w czym pomogę, może się od was czego nauczę, może zrobimy wspólnie coś dobrego i miłego. — Nie uwierzyliby. Węszyli podstęp, swoje straty, czyjeś zyski. Poważne zagadnienia zbywali żartami, śmiechami. Może rzeczywiście ludzi tych kiedyś ktoś wykpił, oszukał, że nie wierzyli dobrym intencjom. Należało obmyśleć, jakim chlebem przełamać się z tymi ludźmi, aby nie było w nim gorzkiego posmaku niechęci i niewiary

Skończyła się zima. I doprawdy, zimy też nie ma co liczyć, bo przecież zaczęło się to wszystko na wiosnę.

Zaczęło się od ogródków przyszkolnych. Pracowali w nich wszyscy domownicy „całą parą". Wykopywano i wytrząsano perz, korzeniska chwastów, wybierano i wynoszono kamienie, wyrównywano (o ile się dało) poziom, gdyż w południowej stronie ogródków było wyżej, a północnej znacznie niżej, wytyczano ścieżki, projektowano grządki.

Ludzie przechodzący mimo szkoły mówili z nawyku „Szczęść Boże!" ale zaraz potem dodawali „Iiii... Po co sie to państwo trudzą? Szkoda roboty! Tu nigdy nic nie było i nie bydzie!" Opadały znużone ręce. Prawda. Taki piach! Tyle kamieni i kamyczków! Oni tutejsi to wiedzą... Ale nie! Posmutniałe oczy błyskały przekornie, przekora dźwięczała w odpowiedzi: „Tak mówicie? No, to musimy się sami przekonać! Koniecznie!"

Nasion przywiozło się trochę z sobą, trochę dała Ziutka, sporo przywiozła Gena, pomogła rozplanować zasiewy, siała też i sama, rozsadzała i tak przy życzliwej pomocy przyjaciółek te ogródki „ruszyły z miejsca".

Sąsiad Antoni przez płot zaglądał, wąsiskami ruszał, ale nic nie mówił, ani doradzał, ani odradzał. Stawał se w umączonym kaszkiecie przy słupku i chytrymi oczkami myk w lewo, myk w prawo.

„No i co, sąsiedzie?" — „A... tak ta. Nic." Wyciągał machorkę z kieszeni, obślinia! bibułkę, skręcał papierosa, wsuwał pod zażółcone wąsy, kurzył i znowu jeździł oczkami po ogródku. Kiedyś się wreszcie wygadał. Ogrodzili szkołę, bo to porządniej budynek wygląda, próbowali sadzić kartofle, ale, że nawet pod żółty łubin trza było gnoić, to tak zostawili. Sąsiad wie najlepiej, bo od dziecka siedzi „na wiatraku", skąd wszystko dobrze widać. A ten wiatrak, to jeszcze ociec stawiali hoho!... A co do ogródka, to szkoda roboty i tyle.

Lepiejby se poleżeć albo pochodzić. Nigdy tu nic nie było. Sąsiad był tu wpierw niż szkoła, to dobrze wie. „Ale patrzcie, przecież wschodzi wszystko!.. — „Wzyńdzie i posknie, ino słónie przypoli." Przyszło lato. Przepowiednie sąsiada nie sprawdziły się. Gdy dziadek Antoni w rozchełstanej koszuli, obszarpanych portczynach i naderwanym, słomianym „kapalusie" kurzył machorkę u słupka, wychodziła nauczycielka: „No i co, sąsiedzie? Jakoś nie wypaliło?" — „A... bo rok przekropny!"

Dziwili się wprzód pracy, a teraz dziwili się kwiatom. Na froncie, od południa pstrokaciła się grzęda granatowo - białych petunii, wzdłuż płotu od zachodu kiwały się z wiatrem lśniąco, złote nachyłki, mrugające brązowymi oczkami, od północy „podnosiły" pochyłość ogródka pyszne jakobinki. A były jeszcze lewkonie, rezeda, lwia paszcza i wiele, wiele śliczności na oddzielnych grządkach, czy też tam i sam wśród warzyw. Gospodyni tego bajecznego ogródka na piasku tkwiła nieraz przed niezwykle pięknym cytrynowo - brązowym kwiatem słonecznika, rozmyślając, czy też cuda te widzą oczy nawykłe do patrzenia tylko na kartofle, tatarkę i żyto? Czy te ogródki nie zawiodą pokładanych nadziei?

„Cóż ty tam tak medytujesz? — pytała matka. — Kwiatki liczysz?"

— „Nnnie... Pociągam roślinki „za uszy", żeby sporzej rosły..."

Ogródki nie zawiodły. Zatrzymały każdego. Zmuszały do pogawędki i uśmiechów. Pachniały maciejką na trzysta metrów w krąg. Zwabiły wieś. Zaczarowały serca gospodyń. Skierowywały rozmowę na rzecz dla wsi najważniejszą, najgodniejszą: na ziemię — żywicielkę. Bo ziemia nie tylko się zakwieciła około szkoły, ale i wydała marchew, pietruszkę, buraczki, ogórki i pomidory. „Pomidory? Jakie to-to jest?" Oglądania, próbowania, pouczania. Na Matkę Boską Zielną od świtu procesje do szkoły — po kwiaty do przystrojenia bukietów zbożowo - warzywno - ziołowych.

„Dobrze. W tym roku daję kwiaty. Ale w przyszłym same sobie wyhodujecie! Nasiona dam przez dzieci" — zapowiedziała nauczycielka. „Ale... bo to u nas urośnie?" — „Jak tu urosło to i u was urośnie! Musicie spróbować! Macie gnojowniki, zmiotki podwórzowe, wyskrobki z obór. Jeszcze ładniejsze będzie wszystko." Rozeszły się nasiona po okolicy. Nawet z wsi nie objętych rejonem szkolnym przychodzili „po kwiaty". Wiadomo: ładne i... darmo. Następnej wiosny powstał inspekt. Nauczycielka to tej, to tamtej dała krzaczek pomidora. Ot, dzieciom na uciechę. No i co się stało? Dzieci zaczęły pierwsze poskubywać czerwone kule. Dobre się okazały. Smaczne! Za dziećmi poszli starsi i dziś prawie nie znajdzie ogródka bez pomidorów. Teraz dopiero poszła nauczycielka do wsi. Nie rozprawiały gospodynie o cudzych butach, ale o tym co i jak trzeba zrobić w ogródku. Ano: tak podciąć, tak przywiązać, to opleć, tamto osypać, inne przerzedzić. Ruszyła robota. Pomału. Nie wszędzie. Ale już ruszyła.

W sąsiedniej wsi powiatowa instruktorka zorganizowała kiedyś Koło Gospodyń Wiejskich. Ale miała tych kół wiele w różnych odległych punktach powiatu. Trudno się było podwoić, potroić, być wszędzie obecną na zebraniach, wszystko „pchać". Koło zamarło. I oto — u samych gospodyń — powstaje projekt wskrzeszenia koła. Wysłały delegatkę młodą, odważną, wygadaną Władzię Marczakównę. „Możeby pani też chciała należeć? Założyłybyśmy ogródki... Słyszałyśmy, że za ogródki nagrody dają..."

I tak trzeciej wiosny zaczął się konkurs poletek warzywnych, uwieńczony drugą, wojewódzką nagrodą: apteczka i miednicz-ka do smażenia przetworów owocowych. Był potem kurs przetworów owocowych, pieczenia ciast, prania i wywabiania plam, higieny. Były wspólne wyjazdy do Sieradza na walne zebrania, do sąsiedniego Koła na zakończenie przedszkola. Schodziły się gospodynie zimą z robotami na pogwarki i czytanie. Sprowadzały wspólnie nasiona warzywne, mydło, porzeczki. Są projekty posadzenia truskawek jeszcze w bieżącym roku. Nie udał się zeszłoroczny konkurs lniarski, bo młodziutki len wypiekło słońce, uda się innym razem. Na kurs trykotarski, który ma być po jesiennych kopaniach jest już kilkanaście zgłoszeń.

Niekiedy się praca zatrzymuje. Tak było ostatniej zimy. Członkiń mało: dziesięć i to z czterech osiedli (Czartoria — siedem, Wiry, Lisy, Zadembiniec — po jednej). W czterech domach członkiń, grypa. Albo chorowały same, albo ich domownicy. Dwie członkinie mają malutkie pociechy. Tymczasem nie mogą się „urwać" z domów. „Stoi" Koło, nie toczy się. Wiele spraw odłożonych, choć pilne. Mało członkiń. Byłoby więcej, gdyby nie dwuzłotowa składka roczna, która — niestety — nie da się obniżyć. Mało członkiń, prawda! Ale urządziły choinkę szkolnej dzieciarni. Ale od nich sąsiadki niejednego się nauczą. Do rozpaczy, co prawda, doprowadza brak samodzielności. Nic — same. Zawsze musi ktoś nakręcać ukryte sprężyny. Bardzo wyczerpujące zajęcie. I jest ta, że jedna z członkiń powiada ze zjadliwym uśmieszkiem do przewodniczącej „Ty, Andzia, to tylko podpisujesz protokóły" — ale choć sama jest energiczniejsza, ma więcej rzutkości, za nic nie chce mieć naczelnego miejsca w Kole: „boi się".

— Jakże jest inaczej w Brzeźnie! — myśli sekretarka. — Tam gospodynie same sobie dają radę — wzdycha żałośnie. Ale otrząsa się z przykrych myśli o bezradności współtowarzyszek. Wszak powiedziała jedna: „Póki pani tu jest, to i Koło jest, a jak pani braknie, to się wszystko rozleci" — więc trzeba tak pracę posunąć, by mogły właśnie dać sobie radę bez „pani".

Jeśli pociągnięte „ogródkami" same się zgłosiły do współpracy, to niech o własnych siłach idą już dalej.

Tylko nuży to żółwiowe tempo oddziaływania kulturalnego, wyczerpuje mrówcza praca i przygasza zapał... Że też Prawda i Dobro z takim trudem biorą ludzi we władanie!

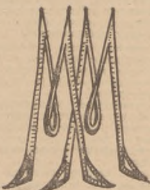
Ale na zniechęcenie jest odtrutka we wspomnieniu, że na dwudniowym kursie prania i wywabiania plam były i nie - członkinie, że mydło sprowadzały gospodynie z trzech osiedli, że na dwudniowym kursie higieny było z poza Koła czterdzieści osób. To przecież nie może zginąć bez śladu, jak nie zaginął ślad po odległym już konkursie warzywniczym. Już i nie - członkinie wetkną kilka pomidorów, pozwolą dzieciom sadzić i objadać groch cukrowy, częściej ugotują marchwi, niekiedy buraczków. Kilkanaście matek sieje dzieciom nawet rzodkiewkę.

A jak się wsie zakwieciły!

Wolniutko to przyszło — ale zostanie.

A sąsiad Antoni? Ano, jedno lato wydziwiał, drugie — też co - nieco, a trzeciej wiosny do szkolnego ogrodzenia dostawił krzywe płoteczątko, taczką nawoził różnych podwórzowych specjałów i posiał ogórki. Podlewał, chuchał, dmuchał, klął na kurska, które mu drapały zagonki, z wiatraka na nie wołał „A sio kuryyyy!" aż się po wsi rozlegało, a kiedyś powiada przez płot: „Widziała pani takie wielgachne ogóry?!" Uśmiechnęła się przyjaźnie. Rzeczywiście, potwory. „Na! niek se pani weźnie!" Widział, że sąsiadka ma ogórki, ale mniejsze, duma go rozpierała, że jego większe, lepsze; zapomniał o innych, dawnych rozmowach i teraz tak co roku hoduje ogórki i sprawdza przez płot, czyje większe.

Gabriela.



Niedokrwistość, jej przyczyny i leczenie

Krew składa się z kilku zasadniczych elementów, mianowicie z osocza czyli surowicy, w której rozpuszczone są różne fermenty i zaczyny, za pośrednictwem których powstaje np. krzepnięcie krwi. Osocze stanowi więc płynną część krwi, w niej zaś pływają elementy komórkowe, tak zwane **ciałka krwi**.

Istnieją dwie zasadnicze grupy ciałek krwi czyli krwinek, mianowicie ciałka krwi czerwone i białe. Czerwone ciałka krwi swą intensywną barwę czerwoną zawdzięczają hemoglobinie, t. j. barwikowi specjalnemu, bogatemu w składniki żelaza.

Właściwe czerwone zabarwienie krwi spowodowane jest właśnie owym barwikiem, znajdującym się w ciałkach t. zw. czerwonych. Drugą grupę ciałek stanowią ciałka krwi białe, nie zawierające hemoglobiny, a odgrywające doniosłą rolę obrenną organizmu w walce z różnorodnymi czynnikami szkodliwymi, jak bakterie, toksyny czyli jody bakteryjne itd.

Niedokrwistością określa się stan organizmu, przy którym jakościowo krew nie odpowiada prawidłowemu składowi, mianowicie — bądź posiada za mało krwinek czerwonych, bądź też przy względnie prawidłowej ich ilości są one zbyt mało nasycone hemoglobiną.

Przeważnie zbyt mała zawartość hemoglobiny w krwinkach czerwonych łączy się zwykle ze zmniejszoną ogólną ich liczbą.

Prawidłowa ilość hemoglobiny podlega dość znacznym wahaniom indywidualnym, i tak u mężczyzn górna jej granica dochodzi, a niekiedy przekracza 100%, u kobiet zaś może być obniżona do 80%, przeciętnie zaś wynosi 85 do 90%. Ilość hemoglobiny we krwi, niższa niż 80%, jest oznaką niedokrwistości. Spadek hemoglobiny we krwi poniżej 35—30% zagraża życiu, zwłaszcza gdy dotyczy mężczyzny, kobiety z reguły są więcej odporne na silne nawet stany niedokrwistości.

Przy znacznych stanach niedokrwistości konieczne jest przetoczenie krwi — (transfuzja), poparte natychmiastowym energicznym leczeniem, pobudzającym odnowę krwi w organizmie.

Badanie zawartości hemoglobiny we krwi jest niesłychanie proste, wymaga bowiem prostego i niezbyt kosztownego przyrządu.

Badanie to może być przeprowadzone w domu chorego.

Ciałka krwi, zarówno czerwone jak i białe, posiadają dość krótki okres żywotności, to też w organizmie stale odbywa się regeneracja, czyli nowe wytwarzanie się ciałek.

Ciałka krwi u człowieka dorosłego wytwarzane są w szpiku kostnym.

Niedokrwistość może być spowodowana bądź utratą krwi, bądź niedostateczną regeneracją, czyli odnową ciałek czerwonych. Utrata krwi gwałtowna, przy dużych krwawieniach, powoduje niedokrwistość nagłą i z tego powodu może być groźna dla życia, długotrwałe drobne krwawienie, powodujące stopniową niedokrwistość, choć w następstwach swych być mogą groźne dla życia, jednakże przez długi okres czasu organizm niejako „przyzwyczaja" się do stanu niedokrwistości, niebezpieczeństwo więc dla życia chorego nie przybiera, że tak powiedzieć można, „charakteru gwałtownego". Gwałtowna utrata krwi spowodowana być może, poza zranieniami, uszkadzającymi większe naczynia krwionośne, przez: krwotoki z dróg oddechowych np. gwałtowne krwawienia z nosa, krwotoki płucne, przeważnie występujące w gruźlicy płuc, rzadziej w innych schorzeniach płuc jak w rozstrzeniach oskrzeli, nowotworach złośliwych itd., dalej w krwotokach żołądkowych, których najczęstszą przyczyną są owrzodzenia błony śluzowej żołądka. Również przy porodach i poronieniach dojść może do gwałtownych krwotoków, mogących doprowadzić kobietę do bardzo znacznych stanów niedokrwistości.

Niedokrwistość z utraty krwi w niewielkich ilościach, lecz z długo trwających krwawień, może być spowodowana przez drobne owrzodzenia żołądka lub dwunastnicy, niektóre rodzaje tasiemców, odżywiających się krwią z błony śluzowej jelita, przy przewlekłych wrzodziejących stanach zapalnych jelit, zwłaszcza grubych, przy niektórych schorzeniach kobiecych, gdy zachodzą nieregularne, przedłużające się krwawienia miesięczne itp.

Niedokrwistość, spowodowana niedostateczną odnową czerwonych ciałek krwi, spowodowana jest chorobami, przy których bądź (1) w grę wchodzi tylko brak regeneracji, (2) bądź też istnieje większy rozpad czyli obumieranie krwinek czerwonych w porównaniu do odradzania się nowych krwinek.

Jedną z najcięższych chorób krwi jest niedokrwistość złośliwa, odznaczająca się dużymi zmianami chorobowymi w samych ciałkach czerwonych, oraz bardzo słabą odnową tych ciałek. Białaczki, których jest kilka odmian, stanowią również bardzo ciężkie schorzenie krwi różnią się zasadniczo tym od niedokrwistości złośliwej, że, jak sama nazwa wskazuje, we krwi pojawia się przede wszystkim znaczny nadmiar ciałek białych, a jednocześnie ilość czerwonych ciałek zmniejsza się, choć nie w tak znacznym stopniu jak w niedokrwistości złośliwej.

Białaczka jest chorobą nieuleczalną, a nawet przy intensywnym leczeniu rzadko kiedy udaje się chorego doprowadzić do stanu choćby niewielkiej poprawy, zwłaszcza jeśli białaczka przebiega pod postacią t. zw. choroby ostrej.

Nazwy „białaczka" (leukemia) nie należy utożsamiać z „blednicą", która jest spowodowana zmniejszoną ilością hemoglobiny w ciałkach czerwonych krwi i doskonale leczy się lekami, zawierającymi żelazo.

Dr J. E.



ECHA LOSOWANIA MILIONA

Wspominaliśmy już o tym, że jedna z ćwiartek numeru 104217, na który w ostatnim dniu ciągnienia czwartej klasy trzydziestej ósmej Loterii Klasowej padła główna wygrana — milion złotych, była własnością ubogiej krawcowej, p. *Franciszki Cieślak* oraz grona robotnic pewnej fabryki lwowskiej. Poniżej podajemy fotografię p. Cieślak



oraz jednej z jej wspólniczek, p. *Marii Majewskiej*, która w pewnym procencie należy do wygranej



Inną znów ćwiartkę tegoż losu posiadał p. *Stanisław Szurek*, woźny w cukrowni „Chybie" w powiecie bielskim na Śląsku Cieszyńskim. Ze swej skromnej pensji musiał p. Szurek nie tylko utrzymywać siebie, ale pomagać swej matce staruszce i niezamężnym siostrom.



Pan Szurek zamierza nabyć w Chybiu nieruchomość i stworzyć sobie własny warsztat pracy. A przede wszystkim — ożenić się, bo ma już narzeczoną, ale brak środków nie pozwalał mu na założenie ogniska rodzinnego.

Nie potrzebujemy dodawać, że p. Szurek zaopatrzył się niezwłocznie w los do pierwszej klasy trzydziestej dziewiątej Loterii, gdyż ciągnienie rozpoczyna się już 22 b.m.

Jak urządzić sobie siatkówkę?

Siatkówka jest jedną z przyjemniejszych gier sportowych. Nie wymaga zbyt dużego boiska, ani skomplikowanego sprzętu sportowego, może w nią grać jednocześnie 12 osób, równie dobrze może grać i mniej, drużyny mogą być „męsko - damsko - dziecinne", (oczywiście nie mam na myśli niemowląt ani ledwie odrosłych od ziemi pociech, ale 10 lat, to już wiek, w którym można odnosić w siatkówce nie byle jakie sukcesy) jednym słowem cała rodzina może spędzić przy siatkówce czas przyjemnie i pożytecznie, zażywając ruchu na świeżym powietrzu i bawiąc się wesoło.

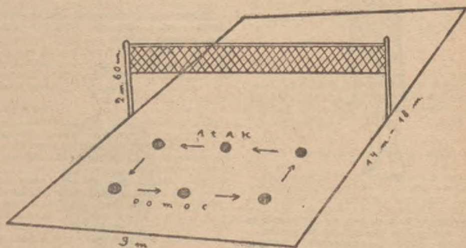
Gdzie ją urządzić? Ogród, las, łąka niezbyt wilgotna, ostatecznie kawałek podwórka, oto tereny odpowiednie na boisko. Najważniejsze, żeby grunt był względnie równy i nie za miękki (bardzo twardy też nie jest dobry). Przypuśćmy, że znaleźliśmy piękną polankę w lesie, która w sam raz nadaje się do gry. Musimy na niej wyznaczyć odpowiednie wymiary. Przepisy mówią, że boisko dla drużyn męskich winno wynosić 9 m × 18 m, a dla kobiecych 9 m × 14 m, ale ponieważ mamy zamiar grać „rodzinnie" i nie szykujemy się do mistrzostw świata ani nawet Polski, więc o ile w żaden sposób odpowiadnie wymiary nie chcą nam się na polance zmieścić, to możemy je trochę przystosować do warunków. Trzeba jednak pamiętać o tym, że zbyt małe wymiary mogą utrudnić grę. Granice boiska najlepiej jest wyznaczyć rozrobionym wapnem, piaskiem, trocinami, można też wykopać płytki rowek. W samym środku dłuższych boków wkopujemy słupki. (A może mamy na tej polance akurat dwa drzewa, między którymi będzie można zawiesić siatkę?). Słupki nie mogą być zbyt cienkie, muszą być zakopane dosyć głęboko i stać mocno. Powinny wystawać ponad ziemię na 2 m 60 cm.

Na wysokości 1 m 30 do 40 cm nacinamy na słupku wgłębienie, względnie wkręcamy hak, to samo robimy o metr wyżej a więc w odległości 2 m 30 do 40 cm. Będą to miejsca do zaczepienia siatki. A teraz sama siatka, wdzięczne pole do popisu dla matek, żon, córek czy sióstr. Siatka sznurowa bawełniana lub konopna musi być długa na 10 m, szeroka na 1 m. Wymiary oczek 5 × 5 cm. Górny brzeg powinien być obszyty białą taśmą. Do gry na powietrzu wśród zieleni siatka biała, a w każdym razie jasna będzie lepsza od ciemnej, jako bardziej widoczna. Przez skrajne górne i dolne oczka przeciągamy sznurek, który będzie służył do umocowania siatki na słupkach czy drzewach. Piłki niestety nie można samemu zrobić, więc jeśli nie posiadamy odpowiedniej w domu, to musimy ją nabyć w jakimś sklepie sportowym. Jest to piłka skórzana z gumową dętką w środku. Powinna ważyć od 250—280 g według przepisów, ale do gry na powietrzu może być cięższa o 50 g.

Tak więc mamy już wszystko i możemy grać choćby zaraz. Przyjmijmy, że jest piękne, niedzielne popołudnie i zjechali się goście, tak że mamy w sumie 12 przepisowych graczy. Dzielimy ich na dwie drużyny i rozstawiamy z każdej strony siatki sześć osób w dwóch rzędach, po trzy w każdym (patrz rys.). Linia bliżej siatki to linia ataku, linia dalsza to linia pomocy. Grę rozpoczyna gracz pomocy, stojący z prawej strony boiska. Uderza on piłkę jedną ręką w ten sposób, aby ponad siatką przeleciała na stronę nieprzyjacielską. W czasie tego uderzenia gracz winien stać poza linią boiska, ale zaraz po uderzeniu piłki ma prawo na nie wejść. Drużyna, do której piłka została zaserwowana, powinna starać się, aby z powrotem przerzucić ją na drugą stronę, przy czym: piłkę można odbić w dowolny sposób jedną lub dwoma rękami, względnie ramieniem czy przedramieniem, byleby częścią ciała, znajdującą się powyżej pasa, ten sam gracz nie może uderzyć piłki dwa razy z rzędu, piłki nie wolno przetrzymywać ani rzucać, gracz może piłkę ponownie uderzyć dopiero po dotknięciu jej przez innego, po odbiciu się piłki od siatki nie może jej dotknąć ten sam gracz, który ją tam skierował, piłka, padająca poza granice boiska, jest zła (aut); (o ile nie dotknie linii granicznej), piłka musi przelatywać ponad siatką. Najważniejsze jest jednak to, że gra w piłkę siatkową polega na kolejnym podbijaniu piłki przez poszczególnych graczy, a więc nie należy z każdej pozycji i za wszelką cenę usiłować na „własną rękę" przerzucić ją na drugą stronę, lecz lepiej podać ją swojemu graczowi, mającemu większe możliwości przerzutu. Na rozgrywkę piłki siatkowej składają się trzy partie po 15 punktów. Zwycięża drużyna, która wygrała dwie z nich. W razie zwycięstwa jednej z drużyn w dwóch kolejnych partiach, trzeciej już się nie rozgrywa. Przewaga punktów musi wynosić dwa. Jeżeli jedna drużyna ma 15 a druga 14, grę należy prowadzić dalej, dopóki nie wytworzy się wymagana różnica. Po ukończeniu partii, drużyny zamieniają boiska.

A teraz w jaki sposób zdobywa się punkty? Punkty zdobywa się wtedy, jeśli: przeciwnik zrobi auta, czyli przerzuci piłkę poza granice boiska, dopuści do upadku piłki po swojej stronie, przerzuci ją pod siatką, dotknie dwa razy z rzędu, przetrzyma w ręku zbyt długo, dotknie siatki, lub przejdzie pod nią na drugą stronę boiska. Jeżeli błąd popełni drużyna serwująca piłkę, to przeciwnik nie zyskuje punktu, tylko prawo serwowania. Piłka przechodzi na jego stronę i jednocześnie gracze zmieniają miejsca w ten sposób, że każdy przesuwa się na miejsce swego sąsiada z prawej w linii pomocy, a w linii ataku na miejsce sąsiada z lewej. Jeżeli błąd popełnia drużyna przyjmująca na korzyść drużyny serwującej, to punkty się zalicza.

Tyle suchej teorii, przejdźmy obecnie do wskazówek praktycznych. Liczba grających, jak już wspominałam, może być mniejsza od dwunastu, (np. po 5 z każdej strony, trzy przy siatce a dwie za nimi, względnie po 4 lub nawet 3 z każdej strony) mniej niż 3 nie radzę jednak, bo gra będzie mało ciekawa i mało do siatkówki podobna). Ubranie powinno być wygodne i niekrępujące ruchów. Koszulka sportowa i krótkie majteczki, kostium kąpielowy, względnie suknia luźna i szeroka będą najodpowiedniejszym strojem. Jeżeli gramy z dziećmi, to trzeba uwzględnić to, że taki mały gracz nie może mieć dość siły, aby piłkę przerzucić na drugą stronę siatki. Należy go więc zwolnić od serwowania (na pewno tatuś, mamusia czy siostrzyczka chętnie go zastąpią), a młody kandydat na przyszłego znakomitego siatkarza powinien poprzestać na podawaniu piłki innym graczom ze swej strony. Trzeba jednak uważać, aby nie pomijać go przy grze i nie krytykować, bo może się łatwo zrazić, a siatkówka jest grą naprawdę pożyteczną dla zdrowia, wyrabiającą także siłę i zręczność. Widziałam w zeszłym roku może 10 letniego chłopczyka, który grając w drużynie samych dorosłych, doskonale dawał sobie radę i potrafił podchwytywać nawet najniższe piłki, dla starszych trudne do wzięcia.



Na zakończenie jeszcze jedna praktyczna wskazówka. Po grze, a zwłaszcza na noc, siatkę należy zdjąć i starannie zwinąć. Inaczej zniszczy ją nocna wilgoć czy deszcz, zszarzeje i będzie zdatna do użytku dużo krócej, niż przechowywana w dobrych warunkach.

Janina Ratyńska

W zwierciadle mody

Przy gospodarstwie

Wszelkie prace gospodarskie wymagają odpowiedniego ubrania, które ułatwia sprawne i dokładne wykonanie roboty.

Przede wszystkim ubranie do pracy musi być wygodne i lekkie. Nie może krępować swobody ruchów. Nie może też absorbować sobą osoby pracującej.

Dlatego też nie można pracować w sukni strojnej bez obawy jej uszkodzenia. Tak samo, jak nie można ubierać się latem do gospodarstwa w grube wełny lub flanele. Ani też kłaść szlafroka z szerokimi rękawami, które zaczepiają się wszędzie i grożą nie tylko zabrudzeniem, ale rozbiciem niejednego przedmiotu.

Dlatego też najbardziej wskazane do pracy są wszelkie materiały do prania.

Płócienka lniane i tkaniny bawełniane.

We wszystkich szkołach pielęgniarstwa i gospodarczych używa się wyłącznie takich sukien bez względu na porę roku.

Takie suknie nie przesiąkają żadnymi zapachami, nie brudzą się tak prędko, a poza tym można je prać bardzo często.

Niejedna pani domu doszła też do przekonania, że pracować jej najwygodniej właśnie w takiej sukni z krótkimi rękawami.

Suknia może być krojem biurowego lub gospodarskiego fartucha, zaopatrzona w kieszenie, kołnierzyk wykładany i rękawy długie (które można łatwo zawinąć) lub też krótkie.

Taka suknia przepasana paskiem ubiera panią, tak że w niej nie posiada się nigdy zaniedbanego i nieestetycznego wyglądu.

Można ją uszyć z płócienka kolorowego w paseczki lub krateczkę. Ten materiał posiada pewną śliskość i sztywność i dlatego lepszy jest od kretonów lub tkanin bawełnianych.

Podobnym krojem szyje się fartuchy białe, niezbędne do wzmożonego gotowania, jak np. pieczenie ciast lub przyrządzanie wędlin.

Do pielęgnowania chorych i niemowląt wymagania higieniczne zalecają używanie takich samych fartuchów,



Fartuch kolorowy może być zapięty z boku i wtedy zupełnie naśladuje domową, roboczą suknię.



Moda, mając na uwadze względy praktyczne, dąży do nadania takim sukniom jak najbardziej estetycznego wyglądu. Widzimy więc suknie krojem wciętych pali, kloszujących dołem, zapięte na rząd dużych guzików, zaopatrzone w kieszenie ale bez paska. Pomyślano nawet o ich ozdobie, a mianowicie wykończono je mankiecikami i kołnierzykiem odrębnego koloru.

Tego typu suknia bardzo ładnie wygląda z tkaniny w jednym kolorze jasnym, przybranej kołnierzem i mankietami ciemnymi.

Zapięcie z przodu umożliwia narzucanie jej na inną suknię, odświętną. O ile wypadnie coś nagle zrobić przy gospodarstwie, a pani jest ubrana do wyjścia.

Letnią porą duże bardzo znaczenie mają proste i tanie sukienki kolorowe na wsi i na letnisku.

W nich pani zbiera owoce, pielęgnuje kwiaty, spełnia masę czynności, które przy prowadzeniu domu są nieodzowne. Takie



barwne suknie w pasy, kratę lub kwiaty ładnie ubierają panią i są wyrazem jej dbałości o estetyczny wygląd.

W gospodarstwie ważne miejsce zajmuje szlafrok, niezbędny do rannego wstawania i do wieczornej toalety. Fason kimonowy, wiązany z boku, z krótkimi rękawami jest najbardziej lubiany, pomimo tego, że jest już od tak wielu lat w użyciu.

Zachodzą w nim jedynie nieznaczne zmiany.

Oprócz sukien gospodarskich, ogrodowych i szlafroczków nie należy zapominać i o fartuszkach. Taki spory, zasłaniający suknię z przodu i z tyłu, bez rękawów, wykończony kołnierzykiem (a jakże!), przyda się zawsze do osłonięcia sukni. Np. kiedy się podaje podwieczorek albo wykonuje naprędce jakąś robotę przy kuchni, doprawiając potrawy lub sosy.

Ochroni on każdą suknię przed splamieniem i da pani możność spokojnego wykonywania pracy. Dążymy przecież do usprawnienia pracy na każdym odcinku a więc i w domu.

Marieta

Kącik kosmetyczny

Hanka — Nowy Targ.

Cera Pani wymaga starannego leczenia. Wieczorem proszę zetrzeć twarz dobrym goldkremem na watce, umyć wodą letnią, a nos, czoło i brodę chlebem razowym rozmoczonym dobrze oczyścić, opłukać, osuszyć całą twarz, przetrzeć watką spirytusem salicylowym 1/2 na 1/2 z surowym mlekiem. Na noc policzki posmarować goldkremem, pod oczy wbić leciuteńko jednym palcem od skroni do nosa 1% maść kamforową, na eucerynie. Rano przyłożyć serwetkę zmoczoną w gorącym odwarze szczypty rozmarynu na szklankę wody, lekko wyżętą, spłukać wodą chłodną, wetrzeć tylko w policzki po osuszeniu olejek migdałowy. Gdyby to nie pomogło, to trzeba złuszczyć twarz maścią, zawierającą 3% salicylu i 3% rezorcyny na lucerynie lub goldkremie bez lanoliny. Wszystkie środki kupi Pani w aptece. Po przeprowadzeniu kuracji proszę do mnie napisać i podać bliższy adres, udzielę Pani dalszych szczegółowych wskazówek pielęgnacji cery.

Ela K.

Pyta Pani, czy zwierzyć się z kłopotu Matce — oczywiście, że przede wszystkim jej należy się poradzić.

Ja radziłabym Pani codziennie wieczorem umyć się do połowy wodą letnią, mydłem benzoesowym, szorstką rękawicą, następnie przyłożyć kolejno 2 gorące serwetki zmoczone w wodzie słonej: 1/2 łyżeczki na 2 szklanki, zaraz opłukać wodą zimną. Rano umyć wodą zimną z 1 łyżeczką octu aromatycznego na litr. Musi Pani tak postępować przynajmniej rok, aby osiągnąć rezultaty. Trzymać się trzeba bardzo prosto, używać dużo ruchu, codziennie 5 minut gimnastykować się, wykonując rękoma ruchy pływania żabką, nosić wygodne, przewiewne, ale obcisłe napierśniki. Operacja biustu jest bardzo kosztowna.

Na nogi proszę robić raz na tydzień, na całą noc zimne kompresy pod ceratką — 1 łyżka octu kuchennego na litr wody i nosić gumowe pończochy. Firmy nie mogę Pani podać.

„Hal."

Do leczenia zaczerwienionego nosa proszę używać maść zawierającą 5% ichtiolu i 1% adrenaliny na lanolinie, jeżeli skóra Pani jest sucha, a na goldkremie, lub wazelinie, o ile jest tłusta.

Do rąk proszę przygotować bardzo gęsty kleik - papkę z ryżu na mleku, przefasować przez sito i na głęboki talerz kleju dodać 2 łyżki gliceryny. Wieczorem proszę moczyć ręce w kleju dobrze ciepłym, można 2, 3, dni podgrzewać ten sam, dolewając trochę wody. Na noc trzeba wcierać w skórę rąk krem glicerynowo - lanolinowy, zabiegi te należy powtórzyć codziennie 10 razy, potym można stosować je raz na tydzień — 10 dni.

Do ciemnienia brwi trzeba orzechy włoskie w łupinach zielonych zalać spirytusem, po 10 — 12 dniach, gdy płyn mocno ściemnieje, przecedzić i watką na wykałaczce smarować lekko same włoski, bo skóra bardzo trudno się zmywa.

Do przecierania pocących się pach: na łyżkę szałwii trzeba nalać szklankę wódki, gdy dobrze naciągnie (1 — 2 dni), dodać szczyptę ałunu i przemywać watką pachy.

1 — 2 wągry na linii ust trzeba posmarować olejkiem kamforowym i naparować nad zagotowaną wodą, osłoniwszy twarz ręcznikiem, potrzymać miejsce z wągrami przez 5 minut nad naczyniem z parą, uważając jednak bardzo, aby nie była za gorąca, aby się nie sparzyć.

Po naparowaniu przez watę nacisnąć wągier z obu stron, powinien wyjść lekko, miejsce po nim przetrzeć mocno spirytusem salicylowym, gdyby było obrzmiałe, na noc dać okład z 2% wody rezorcynowej.

Z wody tej można również na godzinę dziennie dać okład na nos.

Stefa spod Lublina.

Ma Pani drobną, suchą wysypkę i piegi. Proszę wieczorem myć twarz odwarem ślazu ½ łyżeczki na szklankę wody, po osuszeniu przetrzeć watką olejkiem migdałowym, na noc posmarować maścią, zawierającą 1% białej rtęci i 1% bizmutu, którą dostanie Pani w aptece. Tak samo po rannym umyciu i osuszeniu dać odrobinę tej samej maści i zapudrować pudrem krajowym. Maść leczy wypryski i nie dopuści do tworzenia się piegów. Początkowo cera Pani się pogorszy, bo nastąpi łuszczenie naskórka.

Lwowianka.

Plamki czerwone, otoczone siecią drobniutkich żyłeczek, powstają prawdopodobnie nie tylko od pryszczyków, ale od wygniatania ich — proszę więc na przyszłość nie wygniatać żadnych krost ani ropni. Usunięcie żyłeczek jest skomplikowane, można to usunąć tylko drogą elektrolizy a zrobić to może tylko specjalista chirurg lub zakład lekarsko-kosmetyczny.

W razie ukazania się pryszczyków, należy dać na nie okłady pod ceratką z 2% wody rezorcynowej na ½ — do 1 godziny lub przecierać spirytusem salicylowym i smarować pastą Lassara na noc.

Dla Olgi.

Ma Pani bardzo rozszerzone pory. Proszę wieczorem przed myciem przetrzeć twarz olejkiem migdałowym na watce, umyć wodą letnią i mydłem benzoesowym, a pory oczyścić chlebem razowym, rozmoczonym w wodzie, opłukać wodą chłodną, na noc posmarować 1% maścią kamforową na goldkremie. Rano opłukać wodą chłodną, dodając ½ łyżeczki soku z cytryny na 2 szklanki wody.

Szyję rano i wieczorem przecierać spirytusem salicylowym ½ na ½ z surowym mlekiem, na noc wcierać glicerynę ½ na ½ z cytrynowym sokiem, płyn ten można przygotować od razu na kilka dni. Maść dostanie Pani w aptece.

Wacława.

Aby odzyskać naturalny kolor włosów, zniszczony farbowaniem, może Pani spróbuje zastosować będące w handlu wody odżywcze; firmy nie mogę Pani podać. Po umyciu proszę je płukać w odwarze z korzeni tataraku, powinno im to przywrócić naturalny kolor, połysk i miękkość. Przede wszystkim jednak proszę u dobrego fryzjera zdjąć farbę z włosów.

„Polesianka 13—26 T".

Pyta Pani o mydło, puder, krem, rzeczy takich nie mogę Pani podać na łamach pisma, proszę podać mi bliższy adres, a napiszę do Pani osobiście.

H. W. P.

Chropowatą skórę na ramionach dziewczynki proszę myć mydłem salicylowym. Wieczorem przecierać chlebem razowym w mleku, na noc smarować gliceryną ½ na ½ z sokiem cytryny.

Żula.

Ocet ziołowy [illegible]tum aromaticum powinna Pani d[illegible] każdej aptece, lub składzie apt., k[illegible] „Hormonela" sprowadzać nie warto, dają one tylko krótkotrwały efekt.

Lola.

Pory rozszerzone, wągry, skóra się łuszczy.

Proszę przecierać twarz przed myciem goldkremem, myć wodą letnią, mydłem leczniczym, przetłuszczonym, przy myciu miejsca zawągrzone przecierać jeszcze otrębami pszennymi, lub rozmoczonym chlebem razowym. Na noc i na dzień pod puder posmarować lekko dobrym goldkremem.

Włosy z łupieżem myć mydłem salicylowo-siarkowym rozgotowanym, płukać, o ile są ciemne, w odwarze z garści chmielu na litr wody, o ile jasne, to sama proporcja szałwi lub białej pokrzywy.

Co trzy dni przecierać skórę głowy spirytusem salicylowym ½ na ½ z wodą, dodając na szklankę tego płynu szczyptę mentolu i 2 łyżki 2% wody rezorcynowej. Nie będzie to włosów tłuścić, a łupież powinno usunąć.

J. A. Sch.

Aby usunąć sinawe zabarwienie nóg, trzeba myć je mydłem ichtiolowym i wcierać na noc maść, zawierającą 10% siarki i 2% kamfory na goldkremie.

Paznokcie proszę obcinać krótko, moczyć stopy w lekko słonej wodzie, na noc w paznokcie wcierać 5% maść salicylową, owinąć watką i zabandażować. Staranne wykonywanie tych zabiegów w ciągu 2—3 miesięcy powinno dać dobre rezultaty. Maści dostanie Pani w aptece.

B. B.

Istnieją w handlu wody odżywcze t. zw. regeneratory, które włosom zniszczonym przez farbowanie przywracają ich naturalną barwę i połysk — niestety firmy nie mogę Pani polecić.

Baśka.

Zarówno w sprawie operacji zeza jak i wyrównania zębów musi Pani udać się do specjalistów w tej dziedzinie.

Na porost i ściemnienie brwi proszę smarować je na noc czystą rycyną, lub ½ na ½ z borną wazeliną. Brwi wyrównuje się, wyrywając pensetką włoski, które jednak odrastają.

Aby usunąć tłusty łupież, trzeba myć włosy raz na tydzień w lecie spirytusem mydlanym, a płukać w odwarze garści skrzypu na litr wody. Zimą można myć co dwa, trzy tygodnie.

Cerę tłustą myć wodą ciepłą, mydłem alkalicznym, 2 razy dziennie przecierać wódką salicylową z odrobiną kamfory, na noc wypryski posmarować pastą Lassara.

Włosy pod pachami można tylko golić, bo wszelkie depilatoiry są szkodliwe.

Maria.

Córeczka Pani 3-letnia dostała piegów. U tak małego dziecka skóra jest bardzo wrażliwa, można więc tylko zastosować rano i wieczorem zmywanie buzi watką umoczoną w płynie, składającym się z b. słabego roztworu 3% wody utlenionej ⅓ na ½ z surowym mlekiem, lub sokiem wyciśniętym ze świeżego ogórka.

Pola z Bielawek.

Przede wszystkim zaprzestać używania jakichkolwiek kremów, bo przy tłustej skórze one jeszcze pogarszają sytuację. Nie napisała pani najważniejszej rzeczy, to jest ile ma Pani lat i jaki jest ogólny stan zdrowia.

Ogólne wskazówki o pielęgnacji cery tłustej znajdzie Pani w nr 4 „Prakt. Pani".

J. Godlowa.

O pielęgnacji włosów tłustych znajdzie pani wskazówki w nr 15 Prakt. Pani z dn. 10 kwietnia r. b.

Helena Brzezińska
Kierowniczka działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmetyczno - lekarskim „Izis"

Pranie letnich sukienek

Letnia garderoba różni się zasadniczo od zimowej, nie tylko lekkością i wyglądem, ale sposobem noszenia i czyszczenia. Z uwagi na łatwość przepocenia, zbrukania na wycieczce i t. p. zaleca się sukienki do prania nawet wieczorowe. Cóż może być ładniejszego jak sukienka wieczorowa z organdyny, przystrojona tylko falbankami i jakimś kwiatem u stanika. A kwiat może być także z organdyny barwy odmiennej. Do różowej sukni ślicznie będą wyglądały zielone kłoski owsa, do niebieskiej dojrzałe szeleszczące trawki. Kwiaty świeże są śliczne ale więdną i plamią, a zwiędły kwiat odbiera świeżość całej toalecie.

Zwykła sukienka, t. zw. peyzanka, jak chcą krawcowe, czyli po prostu „chłopeczka" z materiału jasnego, choćby tylko z kretonu w kwiateczki, nikogo w lecie na balu w uzdrowisku nie urazi, ale musi być czyściutka, powiewna, wyglądać jak wyjęta wprost z pudełka.

Jeżeli Pani przewiduje, że w lecie skazana będzie prać swoje sukienki sama, nie radzę płótna, które jest twarde i wymaga pewnej siły w praniu, na codzienne suknie śliczny będzie kreton, t. zw. woal, do złudzenia naśladujący wełniany, o ile będzie prasowany po lewej stronie, aby nie stracił matowości.

Sukienka w odcieniu piaskowym w brązowy z czerwonym wzór, zgrabnie uszyta, okaże się na podziw elegancka. Stanowczo Panie nie doceniają kretonów. W kretonowej sukni i ładnej na głowie pasterce można śmiało iść na wyścigi, organdynowy biały kołnierzyk, ewentualnie mankiety, żabot, są w stanie zrobić z takiej sukni cacko.

Ale nie miałam pisać o samych sukniach tylko o praniu. Pierwszym warunkiem, aby suknia letnia nie utraciła świeżości, jest nie zbrudzić jej bardzo. Twierdzenie, że kto pierze sam, ten woli dobrudzić swoje rzeczy gruntownie, żeby ciągle nie prać, jest błędne. Suknia mocno zbrudzona nie tylko jest trudniejsza do prania, ale wymaga nieraz bielidła czy sody, które niszczą kolor, wymaga mocniejszego, męczącego tarcia albo będzie niedoprana i bura. A taka suknia już nie może mieć pretensji do nazwy ładnej sukienki.

Kupując materiał letni, trzeba się liczyć z tym, że barwy i w częstym praniu i na słońcu blakną, zwłaszcza np. lila i niebieski, to też przy nabywaniu należy brać kolory stosunkowo żywe, licząc się z tym, że pewien procent swej siły utracą. Droższe sukniowe jedwabie lepiej przed uszyciem dekatyzować, robią bowiem często niespodzianki, zbiegając się bardzo. Bawełniana żorżeta, śliczna, lekka, powiewna pierze się ślicznie, na razie zbiega się ale się po tym rozprasowuje.

Bluzki i sukienki kolorowe prać w niegorącej a letniej wodzie, dolewając przez sito do wody rozgotowane mydło. Na ciemniejszym tle zostają niekiedy plamy z mydła, o ile nie było dobrze rozgotowane. Do wody nie dawać sody, tylko na balię 2—3 dobre łyżki soli, która powstrzymuje puszczanie koloru. Płukać w wodzie z octem, w cieniu suszyć, wilgotne po lewej stronie prasować, o ile nie chcemy, aby był glans, po prawej, jeśli glansujemy.

Haftowane sukienki kolorowe organdynowe i t. p. prać w wodzie letniej z sokiem z kartofli, bez mydła. Utarte kartofle surowe, tarte od razu do miseczki z wodą, aby nie czerniały, wlać w woreczek płócienny, zawiązać i w letnią wodą napełnionej misce czy wanience poruszać, aby woda wyciągnęła z nich sok. Wypłukać w chłodnej wodzie, suszyć w cieniu, wilgotne prasować.

Nieco zblakłe sukienki różowe dadzą się ożywić, jeżeli do płukania dodać nieco czerwonego atramentu, który należy stosować ostrożnie, żeby nie przesadzić.

Białe żabociki, kołnierzyki, bluzki można trochę krochmalić.

Krochmal do białej, cienkiej bielizny.

Łyżeczkę od herbaty boraksu rozpuścić w ćwierć szklanki wrzącej wody (boraks nie rozpuści się dobrze w chłodnej), dać ostygnąć. Dziesięć deka pszennego krochmalu rozpuścić w litrze wody, dolać przygotowany boraks.

Kolorowe nie znoszące krochmalu, które zostawia białe ślady, koronki i t. p., sztywnimy w żelatynie, biorąc na litr wody 15 gramów żelatyny, którą należy włożyć w wodę zimną, a gdy napęcznieje, rozgrzać aż się rozpuści, ale nie gotować.

Zależnie od upodobania podane proporcje tak krochmalu jak żelatyny można zmieniać, podajemy ilości przeciętne.

Jeżeli na sukniach są duże plamy tłuste, które mogą nie wyjść w praniu letnią wodą bez sody, należy je sprać przed praniem w wodzie z amoniakiem, łyżka na 1/4 szklanki wody ciepłej, a jeśli są uparte, nawet czystym amoniakiem, po czym prać normalnie.

Jedwab sztuczny powoduje najwięcej niespodzianek, ponieważ otrzymywany bywa rozmaitymi sposobami. Jeden zniesie dużo i pierze się jak bielizna, inny jest bardzo wrażliwy. Np. przy czyszczeniu plam, płyny, w których jest chloroform, rozpuszczają niektóre gatunki sztucznego jedwabiu.

Najlepiej prać jedwab na chłodno, zaledwie tyle grzejąc wodę, aby była miła dla rąk.

Najlepiej, o ile mamy gałganki pozostałe od sukienek, na nich wypróbować, czy się zbiegają i czy farbują.

Ogólna zasada jest taka, że pierze się suknie jedwabne zawsze w chłodnej wodzie, najlepiej w rozgotowanych płatkach mydlanych, których bierzemy na 10 litrów wody 4 łyżki. Mydliny te należy przecedzić, żeby kawałki mydła nie osiadały na jedwabiu, a następnie dodać do nich szklankę amoniaku. Nie wyżymać, tylko lekko wygniatać, płukać w czystej wodzie z dodatkiem szklanki spirytusu.

Jedwabiu nie można wyżymać, ani maglować, tylko dla usunięcia wilgoci wytrzepać dobrze z wody, a następnie nadmiar wilgoci lekko usunąć płótnami, w które woda wciąga.

Prasuje się wilgotne po lewej stronie, nie bardzo gorącym żelazkiem. Dla uniknięcia wyświecania materiału lepiej jeszcze podłożyć bibułkę angielską lub cienki gałganek i nigdy nie doprasowywać zupełnie do sucha, bo i tak się może wyświecić.

Zostawić do ostatecznego wysuszenia na desce lub na ramiączku.

Jeżeli suknia nie bardzo brudna, można ją uprać bez mydła. Utrzeć kilogram obranych, surowych kartofli prosto do wody, żeby nie czerniały, wycisnąć przez gałganek do miski i prać, lekko wygniatając. Płukać w wodzie ze spirytusem, biorąc na 10 litrów wody szklankę spirytusu.

Jeżeli suknia potrzebuje tylko lekkiego odczyszczenia, najlepiej szczyścić ją na desce wodą pół na pół z amoniakiem albo spirytusem, używając gałganka nie pylącego.

O ile materiał jest gofrowany, nie można go prasować, można go tylko oczyścić lekką, czystą benzyną a najlepiej w pralni.

W poprzednim numerze w odpowiedzi czytelniczce podaliśmy sposób prania w zimnym radionie. Jestto sposób i dobry i łatwy, ponieważ jednak niektóre Panie mają pewne uprzedzenia, podajemy także inne sposoby. Ja osobiście stosuję w domu radion a prane w nim czarne suknie nic nie tracą na wyglądzie.

Na koniec jedna uwaga. Kupne w całości sukienki mają często jako ozdobę guziki kolorowe lub drewniane. Guzików drewnianych prać nie można, kolorowe tylko po wypróbowaniu, jedne blakną, inne nawet barwią materiał, zawsze je lepiej odpruć, zwłaszcza jeśli garderoba idzie do magla.

M.

O chorobach drobiu

Nieumiejętność i niedbalstwo są zazwyczaj przyczyną przeważnej liczby chorób drobiu. Niezdrowe, źle przewietrzone lub wilgotne kurniki, niedostatecznie zabezpieczające od wpływów atmosferycznych, nieczysta woda do picia, zepsuta pasza i w ogóle nieporządek wpływają nader ujemnie na stan zdrowotny naszego stadka. Drób, chowany starannie i fachowo, o ile nie zostanie zarażony przez obcy drób, nie powinien ulegać epidemiom, dopuszczalne są tylko sporadyczne wypadki zachorowań. Żeby uniknąć zarażenia, poleca się drób, świeżo nabyty lub też własny, ale powracający z wystaw, pokazów itp., odosobnić na pewien czas, póki nie przekonamy się, że jest zupełnie zdrowy.

Wskazane jest również nie wpuszczać do kurnika osób obcych, a szczególnie handlarzy drobiu, bo ci na obuwiu mogą przynieść zarazki.

Jednym z bardzo zalecanych środków zapobiegawczych jest częsta zamiana kurników i przeznaczonych do wybiegu ogródków między kurami a kaczkami. Co do indyków, to najpewniejszym sposobem utrzymania ich w zdrowiu i niemal całkowite odporności przeciwko chorobom epizootycznym jest chowanie tychże na zupełnej swobodzie z wykluczeniem wszelkich kurników.

W ogóle winniśmy się oprzeć na zasadzie, że daleko łatwiej jest zapobiegać chorobom, niżli je leczyć.

Najniebezpieczniejsze choroby i to najczęściej występują epizootycznie, to też trzeba unikać hodowania na małej przestrzeni dużej ilości drobiu. Im więcej drobiu, tym więcej odchodów, które zanieczyszczają wybiegi, a nieczystości powodują wywiązywanie się choroby. Nie tylko kurniki, ale i wybiegi powinny być często i starannie czyszczone, dlatego te ostatnie zaleca się przekopywać co kilka tygodni. Zabieg ten nie tylko usuwa nieczystości w głąb ziemi, gdzie ulegają rozkładowi, nieszkodliwemu dla drobiu, lecz przez to wydobywa się na powierzchnię sporo robaków, które są chciwie przez kury zjadane i są dla nich bardzo pożądanym pokarmem.

Jak zła i zepsuta pasza staje się przyczyną powstawania chorób, podobnie zbyt obfite żywienie ziarnem, mączką mięsną, robakami, paszą zieloną w czasie upalnych miesięcy. Jeśli zadaje się paszę miękką, to nie należy nigdy dawać więcej, niż na raz ptak zjeść może, gdyż, pozostałe do następnego dnia, resztki kwaśnieją i wtedy stają się szkodliwe dla zdrowia. Brudna woda jest również niedopuszczalna i zwłaszcza u kaczek należy zwrócić baczną uwagę na jakość wody, z której będą korzystać. Woda, zawierająca saletrę lub płynąca ponad rudami srebra i ołowiu, może po dłuższym użyciu stać się trucizną, tak samo nieodpowiednie są na wodę zbiorniki cynkowe.

O ile hodowca często przestaje ze swym drobiem i to nie tylko w czasie zadawania karmy, ale i w innych porach dnia, wtedy łatwo może zauważyć zapowiedzi choroby. Sztuka chora traci swą żywość, chód ma wlóczący, pióra nastroszone i matowe, u kur grzebień staje się siny lub blady; odłącza się przy tym zwykle od gromady, chowając się po kątach. Jeśli zauważy się podobne zapowiedzi choroby, to bezwarunkowo należy chorą sztukę odosobnić, głównie dlatego, żeby nie zarazila reszty drobiu, a także, aby jej zapewnić spokój i odpowiednie starania. Następnie trzeba chorą sztukę starannie obserwować, aby rozpoznać rodzaj choroby i móc zastosować odpowiednie środki.

W razie wybuchu choroby, należy przesłać sztukę padłą do jednego z zakładów serologicznych w celu określenia choroby i otrzymania odpowiednich szczepionek oraz instrukcji.

Do najbardziej rozpowszechnionych chorób należą:

1. **Choroby zakaźne** — a) cholera, b) pomór, c) gruźlica, d) dyfteryt, e) zakaźny katar (coryza), f) kokcydioza, g) parchy, h) diaria (biała biegunka u kurcząt).

2. **Choroby pasożytnicze** — a) świerzb, b) piórojady, c) kleszcze naścienne, d) syngamoza.

3. **Choroby wewnętrzne** — a) choroby narządów trawiennych, b) choroby dróg oddechowych, c) choroby jajnika i jajowodu.

4. **Uszkodzenia ciała zewnętrzne** — a) odmrożenia, b) poranienia, c) opuchliny.

5. **Złe narowy** — a) wyskubywanie piór, b) zjadanie jaj.

CHOLERA DROBIU.

Cholera drobiu jest chorobą najbardziej niebezpieczną i najzaraźliwszą ze wszystkich chorób, jakim nasz drób podlega. Przyczyną choroby jest swoisty zarazek — prątek cholery drobiu (Bacterium avicidum, Bacillus avisepticus), który łatwo daje się zauważyć pod mikroskopem we krwi i wydzielinach chorych sztuk. Zarazki te są dość wytrzymałe, giną jednak pod wpływem wysychania i nagrzewania, działalności promieni słonecznych, kwasów oraz stosowania zwykłych środków dezynfekcyjnych.

Choroba ta rozwija się bardzo szybko i jest przeważnie śmiertelna. Okres inkubacyjny cholery drobiu trwa zwykle od 12 do 60 godzin, a przebieg choroby bywa gwałtowny lub przewlekły. W wypadkach ostrej formy choroba trwa od kilku godzin do kilku dni, w wypadkach chronicznych, zdarzających się zresztą nader rzadko, choroba ciągnie się kilka tygodni, w rezultacie chore sztuki giną z wycieńczenia. Choroba objawia się przez posmutnienie ptaka, apatię, brak apetytu, wzmożone pragnienie, grzebień pociemniały, nastroszone pióra, skrzydła opuszczone.

Chory ptak kryje się po kątach i okazuje wyraźnie osłabienie, przy czym oddycha z trudnością. Wkrótce zjawia się silna biegunka, odchody są początkowo jeszcze miazgowate o biało - żółtej barwie, lecz następnie stają się wodniste, zielonkawe, pomieszane ze śluzem, o silnym i wstrętnym zapachu. Odbyt jest nabrzmiały, sino - czerwony, a pióra wokół niego często krwią zawalane. Chore ptactwo ma oczy zwykle załzawione i wrażliwe na światło, wskutek występującego przy cholerze zapalenia spojówki oka. W dziobie widać szklisty śluz, a niekiedy płynie z niego i otworów nosowych cuchnący płyn. U kur sinieją grzebienie i policzki, u wodnego ptactwa dzioby, a przed śmiercią stają się nawet niebiesko - czarne. Cholera drobiu jest epizoocją ptaków kurowatych (kur, indyków, bażantów, perliczek i pawi), spotyka się jednak również u ptactwa wodnego oraz dzikiego, jak: wrony, gołębie, które stać się mogą roznosicielami zarazy.

Zakażenie następuje w różny sposób, zazwyczaj przez zjadanie karmy, zanieczyszczonej odchodami chorego drobiu oraz picie zakażonej wody. Przyczyną choroby mogą się stać poczwarki much, wylęgnięte na padlinie kur chorych, zawierają one bowiem w sobie przez dłuższy czas zarazki cholery. W żółtkach jaj chorych kur znajdowano nieraz bakterie tej choroby.

W razie zauważenia objawów cholery najpewniejsze rezultaty daje szczepienie



chorych sztuk surowicą uodporniającą lub w braku tejże można zastosować podskórne zastrzyki 5% rozczynu kwasu karbolowego w ilości jednego centymetra sześciennego. Zdrowe sztuki należy przeprowadzić na inne miejsce, najlepiej na jaką odleglejszą łąkę lub trawnik, gdzie można urządzić prowizoryczne kurniki, w których musi panować wzorowa czystość, dobra wentylacja, dobra pasza.

Wskazane jest zrobić ochronne szczepienie sztuk zdrowych. Osoby, obsługujące chory drób, nie powinny zbliżać się do zdrowego. Temu ostatniemu dobrze jest dawać, jako środek zabezpieczający, następujący napój:

Rp.	Acidum sulfuricum concentratum	2 g
	Aqua	1 l

i to przez trzy do czterech tygodni, nie dając zupełnie czystej wody do picia. Polecany jest również kwas solny w ilości łyżeczki od kawy na litr wody albo siarczan żelaza — 3—5 g na litr. Napój taki można także dawać chorym sztukom.

Przy biegunce, która osłabia i wyniszcza ptactwo, trzeba stosować następujący środek:

Rp.	Subnitrat Bismuth	5 g
	Syrupus Ratanhia	30 g
	Aqua Cinnamommi	50 g
	Aqua Calcis	50 g

Co dwie godziny po łyżeczce od kawy aż do łyżki stołowej, stosownie do wielkości ptaka.

Kurniki i ogródki wybiegowe, w których przebywał chory drób, należy gruntownie zdezynfekować. Najbardziej radykalnym środkiem jest spalenie sztuk padłych, nawozu z kurników zakażonych, podściółek, gniazd, grzęd, korytek i innych drewnianych, małowartościowych przedmiotów.

Naczynia blaszane wystarczy gotować w wodzie z sodą lub ługiem w ciągu godziny. Do mycia ścian i podłóg, po ich dokładnym wyczyszczeniu, używa się rozczynu 3—5% kreoliny lub lizolu w gorącej wodzie, a także rozczyn mydlano - karbolowy (200 g szarego mydła i 200 g kwasu karbolowego w 4 litrach wrzącej wody). Doskonale działa wysmarowanie karbolineum podłogi, grzęd i gniazd. Wapno niegaszone stosuje się nie tylko do dezynfekcji kurników, lecz również do odkażania wybiegów, które po silnym zwapnowaniu przekopuje się i wysypuje żwirem z dodatkiem popiołu drzewnego.

(dalszy ciąg nastąpi). H. P.



Nieco o kwiatach ciętych

Najmilszym upiększeniem naszego mieszkania są kwiaty, bądź to kwitnące w doniczkach, bądź też jako cięte, umieszczone w wazonach. Dekoracja wnętrza kwiatami dla osób nie posiadających własnego ogródka bywa zbyt kosztowna. W okresie letnim staje się jednak bardziej możliwa do zrealizowania, gdyż lato obdarza nas przebogatym wyborem kwiatów i udostępnia je dla wszystkich. Nie sposób wymienić całej masy różnorodnych kwiatów, które zakwitają w lecie jedne po drugich. Większość z nich nadaje się do cięcia i tworzenia bukietów, przyda się więc może danie kilku wskazówek, jak należy obchodzić się z kwiatami ciętymi, aby jak najdłużej podtrzymać ich świeżość.

Staranie o kwiaty cięte należy rozpocząć z chwilą przyniesienia ich do domu, a więc przed włożeniem do wazonu.

Pierwszą czynnością przed wstawieniem kwiatów do wody będzie usunięcie z łodyżek wszelkich zwiędłych, nadpsutych i suchych liści, po dostaniu się bowiem do wody będą ją zanieczyszczały, co dla kwiatów byłoby wręcz szkodliwe.

Końce łodyżek kwiatowych nieraz bywają miękkie i nadwiędłe, zwłaszcza gdy kwiaty zostały kupione na ulicy, lub w kwiaciarni. Gdyby je w tym stanie włożyć do wody, nie mogłyby jej pobierać, wskutek czego szybko by zwiędły. Dlatego też, aby mieć gwarancję, że kwiat wodę będzie wchłaniał, należy każdą łodyżkę kwiatową ściąć ukośnie ostrym nożem pod wodą, usuwając uszkodzoną część aż do zdrowego miejsca. Nożyczki do tego celu nie nadają się, ponieważ działają miażdżąco.

Po zrobieniu tej operacji wkładamy kwiaty do wazonu możliwie w ten sposób, aby nie stykały się łodygami i nie dotykały końcami dna. Następnie dobrze byłoby umieścić je w chłodnym miejscu, lub odświeżyć wodę przy pomocy rozpylacza. Wazon może stać w miejscu jasnym, ale nigdy nie na słońcu, lub blisko pieca, ponieważ to działa na kwiaty bardzo źle, szybko wtedy więdną i tracą barwę.

Woda w wazonach powinna być zmieniana codziennie, a w upalne dni nawet dwa razy dziennie. W niezmienianej wodzie wytwarzają się różne bakterie i grzybki, skutkiem czego łodygi kwiatów śluzowacieją, a następnie gniją. Przy zmianie wody trzeba przeglądać rośliny i usuwać zawsze gnijące, lub pożółkłe części, oraz przycinać nadpsute końce łodyżek, świeże cięcie ułatwi roślinie lepsze wchłanianie wody.

Praktykuje się również przy wyjęciu kwiatów z wazonu spłukanie łodyg pod silnym strumieniem wody. Wazony trzeba utrzymywać czysto i myć je każdorazowo.

Trzeba zawsze pamiętać o tym, że rośliny muszą mieć obfitość wody i świeżego powietrza do oddychania. Jeśli temperatura w pokoju jest dość wysoka, wskazanym byłoby na noc wynieść kwiaty na balkon, lub do innego chłodniejszego pomieszczenia, aby odżyły.

Czasem zdarza się, że pod wpływem jakichś czynników kwiaty raptownie stracą świeży wygląd, można wówczas je odratować, zanurzając całe do zimnej wody w szerokim i przestronnym naczyniu; po pewnym czasie powinny odzyskać jędrność, jeśli przyczyna zwiędnięcia nie była zbyt poważna.

Dla przedłużenia świeżości kwiatów ciętych posługiwać się można dodawaniem do wody pewnych środków chemicznych. Jakie środki w danym wypadku najlepiej działają, nie jest jeszcze dostatecznie stwierdzone, robi się nad tym różne próby i doświadczenia. Bardzo małe dodatki do wody soli kuchennej, cukru, aspiryny, fosforanu potasu, siarczanu magnezu, salmiaku lub saletry działają dobrze na niektóre kwiaty.

Nigdy nie należy łączyć kilku tych środków z sobą; każdy z nich może działać na pewną grupę kwiatów dobrze, na inną zaś ujemnie, istnieje pod tym względem ciekawe pole do zbadania i wypróbowania, szczególnie gdy ma się sporą ilość kwiatów ciętych do rozporządzenia. Przy próbach oddziaływania środków chemicznych na kwiaty cięte powinno się przygotowywać roztwory bardzo słabe np. minimalną szczyptę soli, czy aspiryny na 1 litr wody.

Jeżeli pomimo wszystkich zabiegów kwiaty więdną, a chcemy je choć na krótko ożywić, zanurzamy je na głębokość 1/3 łodyżki do gorącej wody i pozostawiamy w niej dotąd, dopóki woda nie ostygnie. Potem wyjmujemy i wkładamy je do wazonu z wodą o normalnej temperaturze, przyciąwszy poprzednio łodyżki do tego miejsca, do którego zanurzone były w gorącej wodzie. Kwiaty powinny nabrać po takim zabiegu choć na krótko świeżego wyglądu.

Najszybciej więdną i zmieniają się w pokoju kwiaty z cieplarni, nieraz nawet nie dadzą się przechować do dnia następnego. Istnieje na to sposób tego rodzaju: cały bukiet wraz z wazonikiem owijamy szczelnie bibułką, którą trzeba związać u dołu. Potem bibułkę dokładnie przy pomocy rozpylacza zwilżamy wodą i tak owinięty wazon stawiamy w chłodnym miejscu. Wilgoć, napełniająca przestrzeń między kwiatami i bibułką, oraz odcięty dostęp powietrza przyczyniają się do tego, że kwiaty doskonale zachowają świeżość.

Niektóre kwiaty pachnące, choć trzymają się niezwiędnięte, tracą jednak po pewnym czasie zapach, zdarza się to szczególnie często u fiołków. Dla przywrócenia utraconego zapachu kwiatów stosuje się kąpiel parową, która polega na tym, że wazon napełniony wodą z kwiatami wstawia się do naczynia, gdzie nalano do połowy gorącą wodę i przykrywa się całe naczynie jakąś pokrywą, lub kawałkiem ścisłego materiału na okres około 20 minut. Pod wpływem pary, oraz wilgotnego i ciepłego powietrza kwiaty odzyskują silną i odurzającą woń.

Jeżeli chodzi o samo cięcie kwiatów, które wpływa w znacznym stopniu na późniejsze dobre trzymanie się kwiatów, to powinno być wykonane w odpowiedniej porze dnia, najlepiej wcześnie rano, lub późno wieczorem. Ciąć powinno się przy pomocy ostrego noża.

Wszystkie kwiaty wielkokwiatowe, jak dalie, róże, chryzantemy po ścięciu od razu zanurzyć w dużym naczyniu z zimną wodą i przetrzymywać je w chłodnej i wilgotnej piwnicy. Róż można nawet nie dawać do wody, a umieścić w piwnicy, przełożywszy warstwami wilgotnego mchu.

Wszystkie maki, a szczególnie Papaver orientale zupełnie dobrze utrzymują się potem w wazonie, jeśli ścięte były jeszcze w pączkach wczesnym rankiem.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Motyw hafciarski z łowickiego gorsetu *(patrz str. 4 i 5).*

Dyspozycje obiadów na tydzień

Sobota.

Krupnik, wieprzowina duszona w młodej kapuście.
Suflet z poziomek.

Niedziela.

Zamiast zupy groszek zielony z grzankami lub kotletami z kartofli. Polędwica pieczona, kalarepka, mizeria.
Budyń czekoladowy.

Poniedziałek.

Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami. Kołduny litewskie.
Kaszka wypiekana ze śmietaną.

Wtorek.

Zupa pomidorowa lub barszcz z botwiną na zimno. Zrazy po polsku.
Galaretka ponczowa.

Środa.

Rosół z kury z kluskami francuskimi. Potrawka z kury w sosie rakowym.
Kompot z truskawek.

Czwartek.

Zupa nic. Mostek cielęcy nadziewany.
Budyń z kalafiora.

Piątek.

Zupa rybna. Szczupak posypany jajami siekanymi i polany masłem.
Ryż ze świeżymi poziomkami.

OBIADY SKROMNIEJSZE.

Sobota.

Kapuśniak ze świeżej kapusty na żeberkach wieprzowych. Kartofle.
Ryż ze świeżymi owocami.

Niedziela.

Zupa nic. Pieczeń wołowa duszona, kartofle, sałata.
Pieczeń można udusić w sobotę.

Poniedziałek.

Barszcz czerwony z kaszą jaglaną. Zrazy faszerowane chlebem z kartoflami.

Wtorek.

Zacierka ze słoniną. Budyń z kapusty.

Środa.

Rosół z kaszką, kotlety wieprzowe z kalarepą.

Czwartek.

Zupa z owoców sezonowych. Pierożki z mięsa z rosołu środowego.

Piątek.

Chłodnik na kwaśnym mleku albo zupa rybna. Kotlety ze szczupaka.

PRZEPISY KULINARNE

BUDYŃ Z KAPUSTY.

Główkę kapusty wagi około półtora kg oczyścić z wierzchnich liści, pokrajać na ćwierci, ugotować, usiekać lub zemleć w maszynce do mięsa. Łyżkę masła przesmażyć z niewielką usiekaną cebulą, włożyć w to kapustę, wymieszać. Osiem dk tartej, suchej bułki zalać szklanką przegotowanego mleka, niech nabrzęknie, dodać cztery żółtka, oczyszczone z zarodków, dobrą łyżkę masła i utrzeć dobrze razem i zmieszać z kapustą, a na końcu dodać pianę z 4 białek, lekko przemieszać, włożyć w formę budyniową, wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką tartą, przykryć dobrze i gotować na parze, czyli w rondlu z wodą godzinę — półtorej.

Podając polać masłem, zrumienionym z bułką.

KOŁDUNY LITEWSKIE.

Ćwierć kg wołowiny od polędwicy, ćwierć kg nerkowego łoju (kto lubi kołduny tłuste, może wziąć nawet pół kg) zemleć w maszynce.

Przesmażyć dużą siekaną cebulę w łyżce masła, wlać w mięso, posolić, popieprzyć, dodać szczyptę mielonego angielskiego ziela i kto lubi, łyżeczkę od kawy przesianego majeranku, podlać łyżkę — dwie rosołu a w ostateczności wody, wyrobić dobrze masę.

Zrobić ciasto z 2½ szklanek mąki, 2 jaj, 5—6 łyżek wody i pół łyżeczki od herbaty soli. Rozwałkować cienko, wykrawać kółka i nakładać farszem. Mocno zaciskać brzegi, rzucać na wrzątek, gotować 10—15 minut, spróbować jeden czy gotów, odcedzić łyżką durszlakową, podawać. Niektórzy podają w wazce w wodzie i jedzą tylko posolone i popieprzone.

Kołduny powinny być małe, właściwie nie kraje się ich na talerzu, żeby nie traciły soku, ale bierze na jeden kęs, to też do wykrawania należy brać nie szklankę a średni kieliszek.

KASZKA WYPIEKANA.

Szklankę kaszki krakowskiej średniej wsypać w dwie szklanki śmietany, dać postać, żeby nabrzękła 30—40 minut. Wsypać cukru 10—12½ dk, wlać kieliszek rumu lub araku, wymieszać, włożyć w formę wysmarowaną masłem i wysypaną sucharkiem, zapiec. Wyłożyć na półmisek okrągły, ubrać konfiturami, albo podać osobno szodon.

SOS Z WINA (SZODON).

Proporcja na ½ litra sosu.

Wbić w rondelek 2 całe jaja, ubić 1/8 kg cukru pudru, dodać skórkę otartą z cytryny i wlać wina białego 125 gramów, czyli około 3/4 szklanki i ubijać mocno drewnianą łopatką, podgrzewając ostrożnie, aby się nie zagotował, tylko zamienił całkowicie w rodzaj piany.

Podaje się do budyniów słodkich, legumin, a także do budyniów z jarzyn, di szparagów, kalafioru.

SOS Z WINA INACZEJ.

Zagotować szklankę wina z goździkami (3—4), dodać skórkę otartą z cytryny, utrzeć 2 żółtka i całe jajo z czubatą łyżką cukru pudru, wstawić w rondel z gorącą wodą, dolać gorące przecedzone wino, ubijać na parze aż się spieni i zgęstnieje. Nie gotować.

KONFITURA Z RÓŻY.

Pół kg listków ze świeżo rozkwitłej róży centyfolii lub polnej bez dolnych końców płatków, które są twarde i białawo, sparzyć trzykrotnie ukropem, za każdym razem przelewać zimną wodą, o ile to możliwe z lodem. Wycisnąć płatki z wody, wcisnąć na nie sok z dwóch dużych lub 3 małych cytryn, przesypać 1/4 cukru podru i przetrzeć razem w misce łyżką drewnianą lub wałkiem kilka razy. Zrobić syrop z cukru piasku, biorąc na powyższą proporcję 3/4 fnuta i półtory szklanki wody, zszumować, włożyć różę i smażyć. Kiedy będzie miękka i płatki nie będą pływały po wierzchu, odstawić i jeśli zapach jest słaby, wpuścić 2 krople, nie więcej olejku różanego.

MARMELADA Z AGRESTU.

Zielony, niedojrzały agrest przebrać, oderwać szypułki, opłukać, dobrze odsączyć i przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa starannie wymytą bielidłem. Wstawić na wolny ogień i dusić bez wody aż nieco zgęstnieje, wówczas dodać cukier-piasek, ostrożnie dosmażać mieszając aby się nie przypaliła. Kiedy nie zlewa się z łyżki a odrywa kawałami i ma kolor ciemny, czerwony, odstawić. Układać w słoiki po przestygnięciu, ściśle ubijając.



WINO DOMOWE

Pisaliśmy już w „Prakycznej Pani" o wyrobie wina, wobec stałych jednak życzeń i zapytań, powracamy jeszcze raz do tego tematu, pomijając wszelkie mniej czy więcej naukowe określenia, zachowując tylko wskazówki praktyczne. O ile naturalnie chciałby ktoś robić wina na większą skalę, byłoby to niewystarczające, przede wszystkim dlatego, że producent handlowy musi wytwarzać zawsze produkt identyczny. Jeżeli rzuci na rynek wyprodukowane przez siebie wino, które nazwie jakimś imieniem, dajmy na to „złota jabłoń", to już rokrocznie kupujący to wino spożywca musi być pewny, że otrzyma znany mu już i pożądany produkt tego samego smaku. Producent na własną potrzebę nie jest tak skrępowany, drobne odchylenia w smaku, byle smak był dobry, zupełnie mu nie przeszkadzają.

Do wyrobu wina należy wszystkich zachęcać, jest to napój zdrowy, a domowy stokroć co do swej czystości pewniejszy niżli drogi zagraniczny.

Uprzedzenie, że tylko wino winogronowe jest dobre, nie jest słuszne, wino to jest dobre, gdyż jest dobrze zrobione, ale często również mieszane i z innymi owocami.

Wino, jest to napój o pewnym procencie alkoholu, powstający przez specjalny proces fermentowania.

Dobroć wina zależy od równowagi składników, zawartych w moszczu owocowym. Winogrona zawierają właśnie najlepszy stosunek i dlatego były zawsze tak cenione, ponieważ jednak przez umiejętne dobieranie soków, dodatek wody, cukru itp. otrzymujemy potrzebny nam na wino skład, możemy zatem wyrabiać wina wyborowe.

Ilości wody i cukru czy też innych składników, jakich wino wymaga, podamy w pojedynczych przepisach, obecnie tylko zaznaczamy, że ilości tych trzeba się przy wyrobie ściśle trzymać. Ilość bowiem cukru nie jest po to potrzebna, aby tylko wino osłodzić, ale przy fermentacji odgrywa bardzo ważną rolę.

Owoc musi być czysty, przebrany, wypłukany, obsuszony, o ile jest to owoc jak maliny, jagody, nie myje się go tylko przebiera.

Porzeczki się płucze z gałązkami, a potem gałązki usuwa, bo przy wyciskaniu soku psują smak wyraźnie. Świeżo zerwany owoc powinien przed przerabianiem nieco się odleżeć, zwłaszcza jabłka i gruszki, aby nabrały aromatu.

Szczególnie jabłka spadki i gorsze gatunki, używane zwykle na wino, nabierają lepszego zapachu, jeżeli zsypane na gromadkę poleżą kilka dni w mieszkaniu czy szopie.

Gruszek w ten sposób nie można zsypywać, bo się z nich robią ulęgałki, na wino nieodpowiednie.

Owoc na wino musi być zmiażdżony, nie jest jednak dobrze rozgnieść go tak bardzo, żeby do soku przedostawał się i miąższ.

Na małą skalę można użyć do miażdżenia maszynki od siekania mięsa, ale lepiej wszelkiego zetknięcia z metalami unikać, a gnieść drewnianą pałką, wałkiem itp.

Są w handlu maszynki, które służą specjalnie od mielenia owocu i wyciskania soku, praktyczne z tego względu, że bardzo dużo soku wydobywają z owocu, ale kupno ich na małe gospodarstwo się nie opłaca.

Zmiażdżony owoc należy w drewnianym lub glinianym czy porcelanowym naczyniu odstawić na całą dobę, a dopiero potem sok odcisnąć.

d. c. n. *M. W.*

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 20.VI.-26.VI.37 r.

NIEDZIELA 20.VI.

9.00 — W 18-tą rocznicę powrotu do kraju IV Dywizji Strzelców gen. Żeligowskiego. (Transmisja nabożeństwa z kościoła św. Antoniego w Warszawie).
10.00 — Transmisja z Pola Mokotowskiego fragmentu Ogólnopolskiego Kongresu Zw. Młodej Wsi
12.03 — „Tatry" — koncert w wyk. Orkiestry P. R.
14.40 — „Wszystkiego po trochu" — audycja dla dzieci
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — Melodie i tańce mazurskie
16.30 — Płyty
17.00 — „Cytryny sycylijskie" — komedia w Teatrze Wyobraźni
18.00 — „Kawa przy mikrofonie"
20.00 — Muzyka lekka i piosenki (płyty)
21.00 — „Konkurs na Galapagos" — Kukułka Wileńska
22.00 — Koncert solistów

PONIEDZIAŁEK 21.VI.

12.25 — Popularne melodie w wyk. na instrumentach dętych
12.40 — „Od warsztatu do warsztatu" audycja poświęcona pracownikom instrumentów muzycznych
16.00 — „Bajki dla dzieci" opowie Mariusz Maszyński
16.15 — Męski chór ukraiński im. Łysenki
17.00 — Koncert solistów
17.50 — „Co się dzieje w naszym ogródku" — pogadanka
18.15 — „Michele Fleta śpiewa" (płyty)
19.00 — Audycja żołnierska
19.40 — „Proponujemy naukę pływania"— pogadanka sportowa
20.00 — „Kalejdoskop" — audycja muzyczna
21.00 — „Cztery rzeczy w Polsce słyną"— audycja muz. - lit.
21.45 — „O roku ów" — Początek XI księgi „Pana Tadeusza"
21.55 — Koncert wieczorny w wyk. Orkiestry P. R.

WTOREK 22.VI.

12.25 — Fragmenty oper Moniuszki (płyty)
16.00 — „Rzeczy ciekawe z pięciu części świata" audycja dla dzieci
16.20 — Gabriel Fauré: Sonata op. 13 A-Dur
17.00 — Koncert Orkiestry P. R.
18.15 — Piosenki operetkowe w ujęciu orkiestrowym (płyty)
19.00 — „Spadek" — skecz Stelli Olgierd
19.15 — Recital fortepianowy Stanisława Szpinalskiego
20.00 — Muzyka lekka i taneczna w wyk. Orkiestry Wileńskiej
21.45 — „Przygoda Stasia" — opowiadanie B. Prusa (cz. I-sza)
22.00 — Arie i pieśni w wykonaniu Walentyny Walewskiej
22.20 — Reinhold Glier: Kwartet smyczkowy A-dur op. 2.

ŚRODA 23.VI.

12.25 — Koncert orkiestry wojskowej
16.15 — Pieśni w wyk. Chóru żeńskiego „Zjednoczone"
16.45 — „Pamiętniki żołnierzy" — odczyt
17.00 — Koncert w wykonaniu zwiększonego zespołu Stefana Rachonia i Anny Borey — piosenki
18.15 — Muzyka lekka
19.00 — „Słynni dyrygenci" — X audycja: Pierro Coppela
20.00 — „Na Świętojańskiej Sobótce" — regionalne słuchowisko
21.00 — Koncert chopinowski
22.00 — „Graj muzyczko graj" w wyk. Krakowskiego Kwartetu Schrammla

CZWARTEK 24.VI.

12.25 — Łódzka Orkiestra Salonowa
16.00 — „Z Europy do Ameryki przez biegun" — pogadanka dla dzieci starszych
16.15 — Pieśni Jana Galla i Bolesława Wallek-Walewskiego
17.00 — Koncert solistów
17.50 — „Kolarski wyścig dookoła Polski" — pogadanka
18.15 — Wiązanka walców Straussa (płyty)
19.00 — Premiera komedii radiowej p. t. „Rozwód"
20.00 — „Dla Janeczek i Jasiów" — koncert muzyki lekkiej
21.45 — „Przygoda Stasia" — opowiadanie B. Prusa (Cz. III)
22.00 — Koncert solistów

PIĄTEK 25.VI.

12.25 — Orkiestra wojskowa
16.15 — Drobne utwory Edwarda Griega w wyk. zesp. Mandolinistów
17.00 — Koncert rozrywkowy
18.20 — Utwory Alberta W. Ketelbay'a (płyty)
19.00 — „Wieczorne serenady" w wyk. ork. T. Seredyńskiego
20.00 — „Biała dama" — fragmenty opera
21.45 — „Przygoda Stasia" — opowiadanie B. Prusa (dokończenie)
22.00 — Muzyka taneczna (płyty)

SOBOTA 26.VI.

12.25 — Wiązanki operetkowe (płyty)
16.00 — Teatr Wyobraźni dla dzieci młodszych: Słuchowisko „Przygody promyka"
17.20 — Koncert kameralny
17.50 — „Śląsk jako teren krajoznawczy" — pogadanka
18.15 — Muzyka lekka
20.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy: „Fala od Bałtyku"
21.05 — „Fabian Tymolski — Lwowski Strauss" — Audycja muzyczn.
22.00 — Koncert popularny w wyk. Orkiestry Wileńskiej.

Pod znakiem samowystarczalności

Prasa polska już od dłuższego czasu nawołuje do robienia prób hodowli i użytkowania t. zw. „herbaty polskiej", rośliny, z liści której produkuje się namiastka herbaty prawdziwej.

Namiastka ta podobno ma smak bardzo przyjemny, przy tym ma działać niezwykle uspakajająco na system nerwowy.

Wiele już osób robi mniej lub więcej pomyślne próby, do masowego plantowania jednak jeszcze bardzo daleko.

Natomiast już dzisiaj możemy sobie spreparować bardzo smaczną herbatę z liści naszej zwykłej poziomki leśnej. Ponieważ dobra *prawdziwa* herbata kosztuje dosyć drogo, a to co szeroki ogół używa, nie zawsze godne jest miana herbaty, gdyż zdarzają się częste zafałszowania np. liśćmi wierzbówki lub też sprzedają zafarbowaną zużytą już herbatę, co nie jest ani smaczne ani też zdrowe, sądzę, że nie jedna oszczędna i zapobiegliwa pani domu zainteresuje się sposobem przyrządzania herbaty poziomkowej.

Na herbatę zbieramy liście poziomkowe od wczesnej wiosny do późnej jesieni byle nie bardzo stare. Najlepsze są z krzaczków rosnących w cieniu, gdyż są delikatniejsze od rosnących w miejscach słonecznych. Czysto przebrane liście kładziemy do glinianych lub kamiennych garnków, szczelnie nakrywamy i stawiamy do piecyka. Gdy po pewnym czasie liście się uprużą, t. j. zbrunatnieją, wysypujemy je na blachy i znowu stawiamy do piecyka, gdzie powinny wyschnąć i przyrumienić się. Aby uniknąć przypalenia, co jakiś czas należy liście przemieszać.

Tak przygotowaną herbatę przechowujemy w blaszanych pudłach, w suchym miejscu. O ile kto ma czas, może liście przed prażeniem pokroić w paski. Krojone o wiele zręczniej naparzać niż całe.

Herbata poziomkowa dobrze przygotowana ma smak i aromat bardzo przyjemne, a kolor do złudzenia przypominający kolor herbaty prawdziwej.

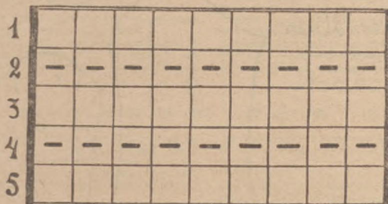
Dla osób mieszkających blisko lasu przyrządzanie takiej herbaty nie przedstawia żadnych trudności, a kilkanaście złotych rocznie można w ten sposób z łatwością zaoszczędzić.

L. W.

Czerwcowy konkurs rozrywek umysłowych

(Warunki uczestnictwa w konkursie ogłoszono w n-rze 23 „Praktycznej Pani").

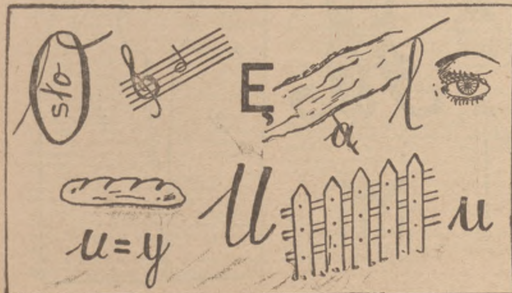
ŁAMIGŁÓWKA NR 8.



W kratki rysunku wpisać pionowo 9 wyrazów pięcioliterowych o podanym niżej znaczeniu. Rzędy 2 i 4, czytane poziomo, dadzą rozwiązanie w formie znanego przysłowia.

Znaczenie wyrazów: 1. Zabieg leczniczy na stłuczenie. 2. Głos człowieka lub ptaka. 3. Koniec — inaczej. 4. Ziele lecznicze (wspak). 5. Zwierzęta leśne. 6. Trujące produkty spalania węgla. 7. Urwany kawał ziemi lub skały. 8. Rodzaj płótna. 9. Część toalety karnawałowej (wspak).

REBUS NR 7.



KRYPTOGRAM NR 9.

Z poniższych wyrazów wybrać z każdego po 3 sąsiadujące litery, które utworzą przysłowie.

Rektor.
Zasięg.
Irytacja.
żartuje.
Ekrany.
Zewsząd.
Obierzyny.
Kiepsko.
Ujeżdżalnia

KUPON NR 3 CZERWCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani № 25



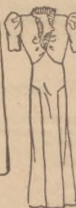
Komplet dla tęższej pani:

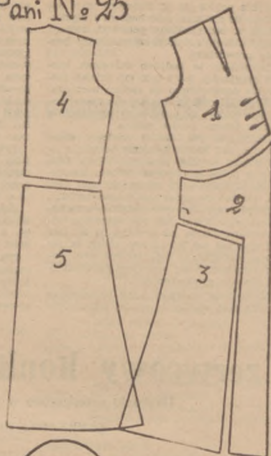
Ilość materiału na suknię. 4 m 50 cm. szer. 90 cm.

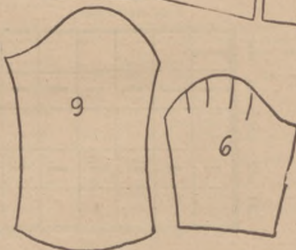
1.
2. } przód sukni
3.
4. } tył sukni
5.
6. rękaw

Ilość materiału na żakiet: 2 m 50 cm. szer. 90 cm.

7. przód żakietu
8. tył
9. rękaw.





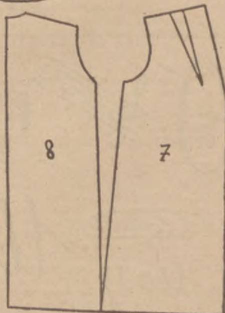












ODPOWIEDZI REDAKCJI

Leśniczówka M. J.

Zły zapach z kilimu musi mieć jakąś przyczynę. Jeżeli nie leżał w wilgotnym pokoju, musi być czymś powalany, co wydaje woń zgnilizny. Trzeba go albo gruntownie wyczyścić, albo nawet wyprać. Paczkę radionu rozbełtać z wodą zimną, dolać gorącej, a gdy się rozpuści, przecedzić przez sito do wanny lub balii. Dolać wodą zimną, aby dobrze objęło kilim, pozostawić 30—40 minut, dobrze szczoteczką już bez mydła wyprać, szczotkując nie wszerz, a wzdłuż nici wełnianych. Wypłukać w wodzie czystej z dodatkiem na balię co najmniej ½ litra dobrego octu. Otrząsnąć z wody, rozwiesić na kijach lub sznurach, aby leżał a nie wisiał i w cieniu przesuszyć. Niezupełnie suchy rozciągnąć równo na niemalowanej podłodze. Jeśli malowana lub zaciągana, podłożyć papiery i na nie koce, niezbyt gorącym żelazem przez gałganek prasować, nie dosuszając do końca, aby nie wyświecić.

Co się tyczy dywana zbrudzonego sadzą, to najgorsze właśnie, że Pani „wszelkich środków już probowała", bo zapewne przy tym sadza została dobrze w dywan wtarta. Proszę sprobować czyścić na sucho gumą od wycierania ołówka. Wziąć duży kawał i ścierać raz koło razu. Jeśli nie pomoże, maczać szczotkę w mydlinach i z góry bić w dywan, a następnie zmyć wodą. Jak wyschnie, wycierać gałgankiem umoczonym w benzynie oczyszczanej (aptecznej). Plamy od sadzy są bodaj najgorsze do wywabienia, a cóż dopiero, jeżeli już były rozmazane i czyszczone. Powtarzając jednak ten zabieg, powinny się wywabić.

Pani K. Ch. z Gniezna.

Niech Szan. Pani podleje rośliny odwarem z liści orzecha włoskiego.

Mosiężne wazy rzeźbione oczyszczą się ładnie maślanką z solą, na szklankę dobrą łyżkę soli. Można je też czyścić papką z mielonej kredy, soli i octu, a następnie wymyć, żeby w załamaniach nie osiadała kredą, wodą z sodą i dobrze wypolerować miękką ściereczką. Pilnować, żeby dobrze obeschło, na słońcu czy piecu, bo w wilgotnych kątach będzie się formował grynszpan.

Wino rabarbarowe.

Na wino rabarbarowe czyli rzewieniowe używa się łodyg, zbieranych do końca lipca do maja, lepsze jest wino z łodyg starszych, chociaż dłużej dojrzewa ale ma lepszy aromat. Z 10 kg łodyg wiosennych otrzymuje się około 7 l soku, ze starszych około 5-ciu. Sok z rabarbaru nie daje się przerabiać na surowo, bo zachowuje długie lata brzydką woń surowizny, lepiej więc łodygi pokrajać, zalać wodą i rozgotować zupełnie.

Papkę należy wynieść w chłód na 3—4 dni, potem sok wycisnąć, a na pozostałą miazgę można nalać powtórnie wody zagotować i zaraz odcisnąć bez stawiania na dni kilka.

Na lżejsze wino bierzemy na 10 litrów wina 2½ kg łodyżek, i dodamy 2 kg cukru, na lepsze wino 3 kg łodyg i cukru zależnie od upodobania, mniej więcej 3 kg. Kiedy do przygotowanego soku dodamy cukier, zagotujemy płyn raz jeszcze i wlewamy do naczynia, gdzie ma fermentować, gdy ostygnie i ma temperaturę 25° Cels., dodajemy drożdże specjalne i na każde 10 litrów płynu 3 gramy węglanu ammonu.

Kiedy się fermentacja skończy, zlewamy wino z wyczerpanych drożdży i dodajemy na 10 l wina 0,10 taniny, rozpuszczonej w łyżce od kawy alkoholu.

Dalej postępować jak przy innych winach.

Wino rabarbarowe naprawdę doskonałe jest dopiero po 10 latach, do trzech lat jest zazwyczaj zupełnie niezdatne do picia. Ponieważ się trudno klaruje, należy je mniej więcej po roku przefiltrować.

Biały pasek

skórzany można oczyścić najlepiej benzyną.

Plamy żółte z rękawiczek białych, o ile opierają się czyszczeniu, zmyć wodą utlenioną, a następnie spłukać te miejsca mlekiem z amoniakiem, łyżeczka na pół szklanki mleka.

Szkoda, że nie wiemy, od czego te plamy, jeżeli na końcach palców od potu, to zmyć 45% czystą wódką, potem mlekiem czystym.

Przypominam ze

1) Kanapki czyli t. zw. z niemiecka buterszuyty trzymają się długo świeże, jeżeli je owijać w liście sałaty albo kapusty a potem w wilgotną serwetkę. Jest to bardzo ważne w czasie wycieczek w dni upalne.

2) Zapachu jezedy nie znoszą muchy i osy.

3) Plamy z morskiej wody na skórzanym obuwiu dają się oczyścić ciepłym mlekiem, w którym rozpuszczony został maleńki kawałek sody krystalicznej.

4) Zielone plamy od trawy najłatwiej usunąć czystym spirytusem.

Korki do butelek należy przed użyciem sparzyć ukropem i korkować wilgotnymi. O ile korkujemy soki i t. p., które mogą się psuć od wilgoci, do wody użytej do parzenia podajemy na litr pastylkę benzoesu, która dezynfekuje korek.

Lak do butelek bywa często kruchy i pęka, zapobiegamy temu przez dodatek do niego ¼ łoju wołowego. W roztopiony łój włożyć lak, nawet stary obtłuczony, rozgrzać, wymieszać, używać.

Zamiast laku można uszczelnić flaszki przez zanurzenie zakorkowanych szyjek w następującym płynie. Łyżkę gliceryny i pokruszony listek żelatyny rozgrzać na ciepłym piecu i wymieszać, smarować, a lepiej zanurzyć w tym szyjki zakorkowane.

Przypominamy Paniom, że czas zebrać kwiat bzu czarnego, który nawet na sprzedaż jest dość cennym artykułem, suszyć w cieniu. Kwiat działa na poty i moczopędnie.

Pora także na zbieranie *płatków nagietka,* które się stosuje przy stwardnieniu wątroby, przy niedostatecznej menstruacji; odwarem kuruje się owrzodzenia skrofuliczne.

Dobre są tylko kwiaty ciemne, prawie czerwone.

W czerwcu zbiera się także liście *orzechów włoskich,* ale nie można ich zbyt dużo zrywać, bo szkodzi to owocom.

Zbieramy też w czerwcu młodą *roślinkę świetlika z kwiatem,* używaną jako napar do przemywania oczu, do tego samego celu służą *płatki kwiatu chabru.*

Wszystko suszyć w cieniu ale w cieple i przewiewie.

Pora również zbierać *rdest ptasi* do połowy lipca oraz *rdest wężownik.*

Dalej czerwiec nadaje się do zbioru *liści wiśni czarnej* na herbatę, z którą się postępuje jak z poziomkową. Nie należy rwać za dużo liści wiśni, bo to szkodzi owocom.

Do lipca zbieramy liście *czarnej porzeczki,* które stosujemy jako środek napotny, moczopędny, ułatwiający odkasływanie flegmy.

Podajemy tylko najbardziej znane rośliny z obawy, aby osoby niedoświadczone nie zebrały omyłkowo trujących.

A. S.

Interesy handlowe, letniska, posady i t.p.

Kochane i dobre Panie!

Mam lat 24, średnie wykształcenie, znam rozmaite robótki i gospodarstwo domowe, chętnie poszłabym do dzieci, lub jako wychowawczyni ręczycielka pani domu.

Więc apeluję do Was, Kochane panie, przyjdźcie mi z pomocą.

Adres mój w Redakcji. **Z. N.**

Drogie Panie!

Mieszkam w Warszawie, mam mieszkanie 3 pokojowe. Pragnęłabym z mężem i 10 letnim synkiem spędzić wakacje na wsi lub leśniczówce, gdzie byłaby i woda i dużo zdrowego powietrza. Wzamian mogłaby być oddać pokój z utrzymaniem w Warszawie.

Może której z Pań na wsi potrzebny właśnie pokój czysty u kulturalnych ludzi i projekt powyższy dogadzałby.

Bliższe szczegóły możnaby wymienić listownie, lub jak dogodniej — ustnie.

Zofia Lehmann
Warszawa,
ul. Kwiatowa 11—6

„Duży i słoneczny pokój dla letników do wnajęcia. Na plażę 15 min. Na dworzec kol. 5 min. Środowisko polskie. Wszelki komfort zapewniony. Gdańsk, k/Nowy-Port, Hindersinstrasse Nr. 2. J. Sokółtek. Stacja kol. „Brösen".

Zwracam się do Szan. Pań Ziemianek z prośbą o pomoc w wynalezieniu posady dla męża mojego, który jest rolnikiem—administratorem, lat 44, w pełni sił, inteligentnym, pracowitym i sumiennym człowiekiem. Posiada wybitne świadectwa i referencje z 20 letniej pracy zawodowej. Wielkopolanin ofic. rez. W. P. w kawalerii. Pożądana byłaby posada dla żonatego, jednakże przyjmie i posadę dla kawalera, o ile jest wymagana.

Jest wolny od zaraz. Miejscowość obojętna.

Za łaskawą pomoc z góry serdecznie dziękuję.

Oferty proszę kierować do Redakcji dla p. M.

z Jarocina Poznańskiego.

W leśniczówce w Borach Tucholskich wynajmę dwa pokoje, bardzo ładne, zdrowe położenie, blisko rzeka, doskonała dla sportu kajakowego. Pokoje z utrzymaniem 3 zł. od osoby dorosłej i 2 zł od dzieci do lat 10-ciu. Mogę wynająć również bez utrzymania 2 pokoje z kuchnią, ładne, słoneczne, na całe wakacje za 60 zł. miesięcznie. Dogodne waruki utrzymania, sklepy w pobliżu. Adres: leśnictwo „Wydry". **P. Osie.**
Pomorze.

Szanowne Panie!

Wynajmę na dowolny okres czasu w lipcu lub sierpniu samotnej Pani lub z małą rodziną ładny pokoik lub dwa w pięknej okolicy na wsi — w sąsiedztwie lasu — w odległości 4 km od miasta powiatowego, w cenie 20 zł. za miesiąc. Komunikacja bardzo dobra. Dla dzieci locum wyśmienite.

Na życzenie udzielę bliższych informacji. Zgłoszenia proszę kierować do dnia 26 czerwca na adres: Szkoła — Nowosielce — poczta Przeworsk.

Zwracam się do Sz. Pań z prośbą o wyszukanie mi posady nauczycielki do dzieci, najchętniej na wsi.

Mam lat 24, jestem cierpliwa i wytrwała w pracy, dzieci bardzo lubię. Pracę pragnę rozpocząć od 1 lipca.

Łaskawe ogłoszenia proszę kierować do Redakcji. **Janina M.**

Może która z Szan. Pań przyjmie osobę lat 40, jestem z zawodu kuchmistrzyni, ale z powodu słabego serca nie mogę sama gotować i ciężko pracować, a pracować muszę, może jako zarządzająca, znam też roboty ręczne, cerowanie i wszystkie prace, wchodzące w zakres gospodarstwa domowego. Świadectwa i referencje mogę przedstawić. Jestem poznanianka i o ile możności, najchętniej bym pozostała w poznańskim.

Adres mój w Redakcji. **J. K. S.**

Szanowne Panie!

Jestem młoda, energiczna, inteligentna, znam dokładnie gospodarstwo domowe na wsi. Prowadziłam przez szereg lat samodzielnie gospodarstwo rolne na działce wojskowej. Szukam odpowiedniej posady w majątku na wsi. Będę ogromnie wdzięczna, jeżeli która z Szanownych Pań dopomoże mi w tym.

Łaskawe oferty proszę kierować: Warszawa, Narbuta 27/15.

Elżbieta Żółkiewska.

Apel do Czytelniczek.

Pragnęłabym wyjechać na lato do dworu lub leśniczówki w ładnej miejscowości (bardzo mi chodzi o piękne spacery) do kulturalnych i miłych ludzi, aby mieć wzajemnie niekiedy towarzystwo.

Jestem osobą w średnim wieku, podobno zrównoważoną i łatwą w pożyciu.

Mogę zapłacić 100 zł. miesięcznie, ale chcę mieć osobny widny pokój z pościelą. Być może, że później przyjedzie do mnie kuzynka, b. miła osoba, która zapłaci osobno za swój pobyt.

Może WPP. Czytelniczki znają taką miejscowość, która odpowiadałaby wyżej wymienionym warunkom, to uprzejmie proszę o podanie adresów i bliższych szczegółów.

Z góry serdecznie dziękuję tym wszystkim, które łaskawie zechcą odpowiedzieć „Janinie" i przesyłam pozdrowienia Czytelniczkom „Praktycznej Pani".

„Mogę odnająć pomieszczenie wraz z używalnością kuchni inteligentnej pani, pracującej lub emerytce, może być z utrzymaniem lub bez.

Warunki od umowy. Dzielnica Sielce, tramwaj Nr 2 lub autobus „F".

Mogę dać opiekę, o ile to będzie osoba starsza.

Ulica Chełmska Nr 30 m. 5.

Mieszkanie pełne słońca, jak na wsi.

H. Gajewska.

„Zawiadamiam o jeszcze kilku wolnych miejscach na miesiąc lipiec dla chłopców w wieku l. 9—12 w uzdrowisku górskim pod Zakopanem. Fachowa i troskliwa opieka, zdrowe, obfite odżywianie. Zapisy do 20 czerwca.

Warszawa, Marszałkowska 81 A m 26".

„Może kto z Szan. Państwa wie o jakiej miejscowości większej lub mniejszej, gdzie pożądany byłby skład apteczny. Najchętniej w woj. Lubelskim lub Poleskim. Proszę o łaskawe wiadomości pod adresem „Praktyczna Pani" dla Eso. Poszukiwany jest również fachowiec,—drogista do współpracy.

Jestem absolwentką seminarium nauczycielskiego z praktyką, z fachową znajomością robót i krawieczyzny. Podejmę się przygotowania do egzaminów wstępnych ze szkół powszechnych, zaraz lub na okres wakacji. Chętnie na wyjazd.

Z poważaniem
Teofila Fedymior.
ul. płk. Mączyńskiego 23, I p. — Lwów.

Ufna w dobre serca ludzkie, zwracam się do osób szlachetnych, może kto z miejscowości dostatnej w tanie owoce, jarzyny, nabiał, udzieli na przeciąg 3—4 tyg. pomieszczenia dla matki 40-letniej z synkiem 10 lat. Da zapomnieć chociaż na ten czas o „gehennie życia" w zamian za pracę: pomoc w domu, szycie i wszelkie roboty ręczne.

J. Rutkowska dla „Loty",
Monasterzyska, Jagiellońska 22.

Poszukuję spólniczki z kapitałem 1.000 zł. do zaprowadzonego już od 3-ch lat sklepu przyborów hafciarskich robótek ręcznych oraz filia Chemicznej Pralni.

Osobie samotnej dam pomieszczenie. Bliższych informacji udzielę listownie.

Maria Darowska.
Kraków—Podgórze, Lwowska 22.

Szanowne Panie.

Już po raz drugi piszę do „Naszej skrzyneczki", na pierwszą prośbę tylko

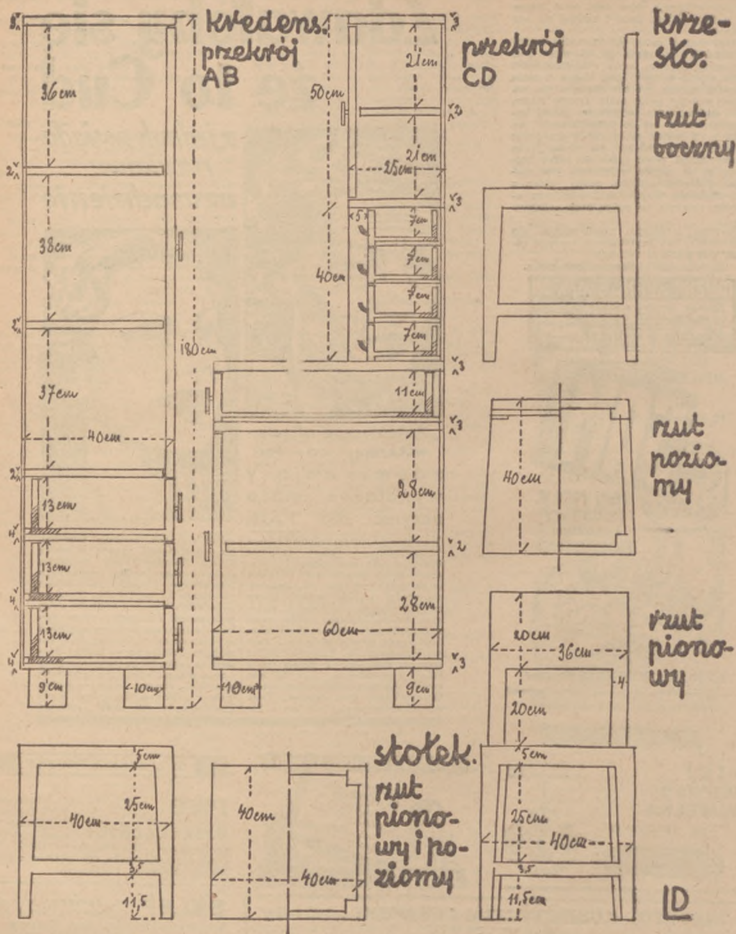
Jeden Pan (Chmiel z Jaszczowa) odpowiedział mi dobrą radą, za co jestem bardzo wdzięczna, lecz dziś może Panie nie ominą mojego listu i zechcą mi coś poradzić.

Mam matkę, osobę lat 51, która w roku 1924 dostała zanik mięśni, dziś jest całkowicie zdrową, może wszystko robić prócz szycia w ręku igłą. Matka u mnie w żaden sposób być nie może, a nie ma żadnej rodziny prócz mnie. Drogie Panie, może która z was potrzebuje jakiej kobiety do dzieci lub do gospodarstwa na wieś, moja matka zrobi każdą pracę bez wynagrodzenia, chociaż za samo życie, byleby mogła pójść tylko do ludzi, którzyby ją po ludzku traktowali, jest spokojna i bardzo uczciwa, gdyby która z Pań zechciała uczynić taki miłosierny uczynek, byłabym do końca życia wdzięczna.

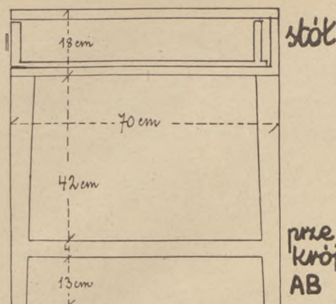
Zasyłam serdeczne pozdrowienia dla wszystkich Pań czytelniczek naszego pisma, mój adres w redakcji.

nieszczęśliwa córka.

OGŁOSZENIA DROBNE

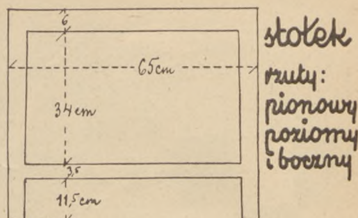


meble kuchenne plansza II



stół

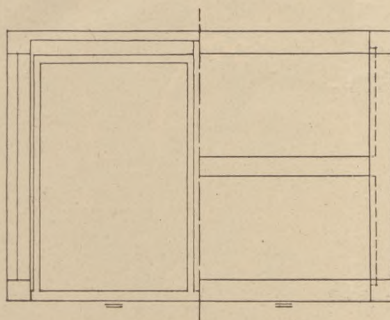
prze-krój AB



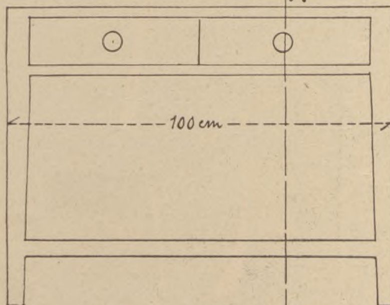
stołek

rzuty: pionowy poziomy i boczny

45cm



rzut poziomy

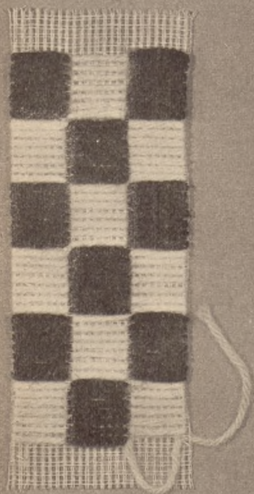


rzut pionowy

meble kuchenne

plansza III

D



pasek
do letnich
sukienek

Chusteczki

Nieodzownym dopełnieniem stroju w bieżącym sezonie jest chusteczka. Nie jest to już miniaturka, do której przyzwyczailiśmy się, a duża chustka, wielkości największych męskich. Jest ona momentem dekoracyjnym, ozdobą. Dopasowana w kolorze do stroju, lub czysto biała, zwisa z jednej z wielu, tak licznych obecnie kieszeni kostiumu czy sukni, przy balowej toalecie zaczepiamy ją za bransoletkę, tak aby wisiała przy przegubie ręki, możemy też zatknąć za pasek.

Zależnie od stroju, chusteczka ma najrozmaitszy charakter i ozdoby. Szkockie desenie bardzo dobrze harmonizują z okryciami i kostiumami angielskimi i ze sportowymi sukienkami. Bardzo wiele chusteczek jest ozdobionych drukowanymi wzorami, przedstawiającymi kwiaty, ornamenty, a nawet sceny figurowe. Wesołe te, w stylu prymitywnym lub ludowym ozdoby świetnie pasują do letniego stroju, barwnej sukienki czy piżamy.

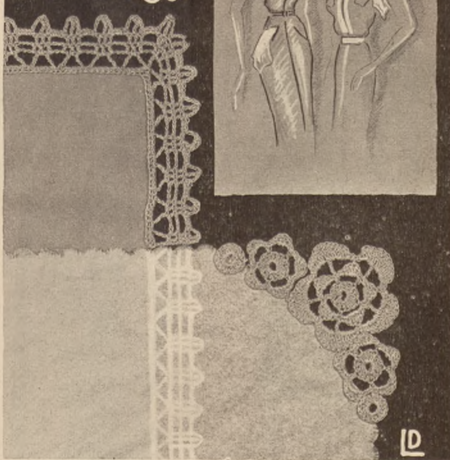
Do sukien wieczorowych ornamenty haftowane, delikatne.

Materiały, z których zrobione są chusteczki, są najrozmaitsze: muślin, jedwab, tiul no i zawsze cienkie, białe tkaniny lniane, te zresztą zawsze mają pierwszeństwo i są najwykwintniejsze.

Nigdy chyba nie było takiej rozmaitości chusteczek jak obecnie. Niektóre pokryte są całkowicie ornamentem, inne mają ozdobę tylko w jednym rogu. Haft, druk, aplikacja, koronki. Niektóre są zupełnie gładkie, a całą ozdobą jest wielki, prosty, nowoczesny w linii monogram. Widzimy też chusteczki całe z koronki, lub z tiulu wyszywanego.

Bardzo modne obecnie dzierganie stosujemy też często do batystowych czy nansukowych chustek. Dzierganie może być białe lub kolorowe do białych, a do kolorowych w tym samym kolorze, lub kontrastujące, na przykład przy zielonej chusteczce, cytrynowe ząbki, przy szafirowej czerwone i t. d.

Chusteczka pozwala na wiele pięknych gestów. Możemy powiewać nią na pożegnanie czy powitanie kogoś zbliżającego się, możemy leniwym ruchem wachlować się, tylko nie płaczmy, a co najważniejsze, nie wycierajmy tymi cacuszkami nosa.



CHUSTECZKI OZDOBIONE KORONKĄ SZYDEŁKOWĄ.

Narożnik z kwiatów.

I rząd: 6 oczek łańcuszka.

II rząd: 3 oczka w powietrzu zamiast pierwszego słupka i 14 słupków.

Na tym konczy się kółko. Chcąc zrobić mniejszy kwiatek, dorabiamy na kółku następujące rzędy:

III rząd: 7 oczek, półsłupek w czwarty słupek poprzedniego rzędu, 6 oczek w pow., półsłupek w 7 słupek poprzedniego rzędu, 6 ocz. i półsł. w 10 sł., 6 ocz. i półsłupek w 13 sł., 6 ocz. i zamykamy okrąg.

IV rząd (płatki): × 2 półsłupki, 4 sł., 2 półsł., oczko przeciągnięte na półsłupku poprzedniego rzędu × powtarzać 5 razy (do zamknięcia okręgu). Aby zrobić duży kwiat, dorabiamy:

V rząd: 4 oczka w pow. zamiast słupka dwa razy okręcanego, 4 oczka w powietrzu, oczkiem przeciągniętym zaczepiamy o czubek płatka, 4 oczka w pow., słupek dwa razy okręcany, 4 oczka w pow. zaczepiamy oczkiem przeciągniętym o drugi płatek i t. d. do końca okręgu.

VI rząd (płatki): zaczynamy od środka płatka: 4 oczka w pow. zamiast słupka 2 razy okr., słupek 2 razy okr., 4 słupki, 2 półsłupki, zaczynamy następny płatek: 2 półsłupki, 4 słupki, 4 słupki dwa razy okręcane, 4 słupki 2 półsłupki. Robimy tak wszystkie płatki, aż będzie 5, zakończamy.

2 kółka, 2 małe kwiatki i jeden duży tworzą narożnik chusteczki. Należy je mocno przydziergać i poszczepiać między sobą. Brzegi chusteczki dziergamy dookoła.

Narożniki możemy zrobić na chusteczce 4 albo tylko jeden.

Koronkowy brzeg.

I rząd: półsłupki, liczba półsłupków podzielna przez 6 plus 4 półsłupki na rogach.

II rząd: × słupek 2 razy okręcany na pierwszym półsłupku poprzedniego rzędu, słupek 2 razy okręcany na 6-tym półsłupku, 4 oczka w powietrzu ×, po dojściu do narożnika i zrobieniu 4 oczek w pow., robimy słupek 2 razy okręcany na słupku narożnika, 4 oczka w powietrzu i t. d.

III rząd: × 3 słupki, 3 oczka w powietrzu (środkowy sł. pomiędzy zbliżonymi do siebie słupkami 2 razy okr. poprzedniego rzędu).

IV rząd: jak III, z tą różnicą, że na narożniku 5 słupków zamiast trzech.

V rząd: 3 półsłupki na łańcuszku poprzedniego rzędu i ząbki na słupkach poprz. rzędu: ząbki półsłupek, 3 oczka w powietrzu, słupek 2 razy okręcany, 3 oczka w powietrzu, półsłupek. Na narożniku 2 ząbki obok siebie.

Koronki szydełkowe przy chusteczkach należy robić możliwie jak najcieńszym kordonkiem i szydełkiem.

KOMPLET MEBLI KUCHENNYCH.

Uniwersalny kredens jest zestawiony z czterech części: szafki dużej bocznej, szafek dwudrzwiowych, dolnej i górnej, oraz z szafeczki z szufladkami, łączącej dół z górą. W takiej szafie można pomieścić bez reszty cały sprzęt przeciętnej kuchni.

Poszczególne części kredensu w razie potrzeby mogą być umieszczone każda osobno.

Poza tym mamy stół, krzesła, stołki do siedzenia i stołek podłużny, o 10 cm wyższy od poziomu krzesła, a służący do prania, lub zmywania, zmieszczą się na nim dwie miednice.

Meble powinny być lakierowane na biało, gałki szare.







224 P. P. Elegancki komplet na tęższą figurę.

225 P. P. Skromna suknia z jedwabnego płótna.



226 P. P. Elegancka suknia z deseniowego jedwabiu, przód i rękawy marszczone, kwiat w kolorze deseniu.

227 P. P. Letnia suknia przybrana kokardą i szarfą.

228 P. P. Skromna sukieneczka deseniowa, rękawy z falbanek.



229 P. P. Letnia suknia spacerowa z crêpe-marocainu.

230 P. P. Letnia suknia z woalu w grochy.

231 P. P. Suknia z crêpę - mat dla tęższej pani.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

„Praktyczna Pani" № 25
1937 r.

Hafty Kaszubskie.

Kolory: ciemno szafirowy, niebieski, zielony
granatowy czerwony, pomarańczowy, • pojedyncze, żółte

Zakończenie bieżnika
(laufra

Serduszka zawsze obwiedzione czarno, kratka w środku dowolna np: żółta. Wąsy czarne lub w kolorze liści. Promienie w słońcu czarne zakończenia żółte.

Motyw z rękawa

Szlak do teczki na papiery

połowa

Szlak z fałd białej sukienki



„Praktyczna Pani" №25. 1937 r.

środek tyłu

środek tyłu

linia załamania

bok

bok

bok

bok

bok

bok

środek tyłu

linia załamania

linia załamania

zaszewka

zaszewka

przód

przód

bez szwu

środek tyłu

linia załamania

linia załamania

linia załamania

linia załamania